

Tarte-Tatin

Zutaten für Ø 26:

- ☞ ▶ 50 g Puderzucker
- ☞ ▶ 100 g kalte Butter
- ☞ ▶ 1 Pr. Salz
- ☞ ▶ 1 Pack. Vanillinzucker
- ☞ ▶ 150 g Mehl

Belag:

- ☞ ▶ 100 g Puderzucker
- ☞ ▶ 40 g Butter
- ☞ ▶ ¼ TL Salz (wer Salz-Karamell mag)
- ☞ ▶ 1 Pr. Zimt
- ☞ ▶ 1 Pr. Kardamom
- ☞ ▶ 1,2 kg Äpfel
- ☞ ▶ Saft von 1 Zitrone

Zubereitungszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Stücke



Zubereitung:

Alle Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Abgedeckt 30 min ruhen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Teig Ø 26 ausrollen.

Äpfel schälen, entkernen & in kleine Spalten schneiden,

mit Zitronensaft beträufeln.

Zucker & Gewürze in einer Pfanne karamellisieren

!! Achtung nicht weg gehen, es dauert ein bisschen bis der Zucker schmilzt, aber dann geht es sehr schnell !!

Butter & Apfelschnitze zufügen bis sich der Karamell gelöst hat. In eine Tarteform Ø 26 geben. Mit der Teigplatte abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 25 min. backen.

Tarte aus dem Ofen holen, 5 min stehen lassen, dann vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

Mit einer Kugel Vanilleeis servieren