

Apfel Tarte Tatin / Op de kop taart

Für ca. 8 Stücke
(26er Pfanne, Tarteform oder Springform)

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig aus der Kühltheke (nicht TK!)
- 2 kleine Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 100g + 1 EL weißer Zucker
- 50g Butter



Optional zum Servieren:

- Creme fraîche mit Zimt, halbfest geschlagene Sahne oder ein Kügelchen Eis

Zubereitung:

Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelscheiben mit dem Saft der halben Zitrone mischen.

100g weißen Zucker gleichmäßig in einer ofenfesten Pfanne verteilen. Wenn Ihr keine ofenfeste Pfanne habt, könnt Ihr den Karamell auch in einer anderen Pfanne oder Topf herstellen und dann in eine Tarteform umfüllen. Eine Springform, ausgelegt mit Backpapier funktioniert auch. Auslaufsicher sollte es halt sein, sonst habt Ihr Karamell auf dem Ofenboden

...

Erhitzt den Zucker bei mittlerer Hitze auf dem Herd. Dabei nicht rühren, sondern einfach schmelzen lassen. Sobald der Zucker flüssig und hellbraun wird, von der Herdplatte nehmen und 50g Butter einrühren.

Keine Sorge, wenn die Zuckermasse dabei ein bisschen klumpig und ungleichmäßig wird. Das wird später im Ofen alles wieder wunderbar flüssig und glatt.

Die Apfelspalten auf dem Karamell verteilen. Legt sie ruhig schön dicht aneinander, sie "schmurgeln" beim Backen noch ein bisschen zusammen.

Dann den Blätterteig vom Backpapier abziehen und auf die Äpfel legen, mit 1 EL Zucker bestreuen. Stecht den Teig mehrfach mit einer Gabel ein, so kann der Dampf beim Backen gut entweichen. Wenn Ihr mögt, könnt Ihr den Rand des Teiges ein bisschen unter die Äpfel schieben, so als würdet Ihr die Äpfel schön warm einmummeln ;-), das gibt dann nach dem Stürzen einen hübschen Rand.

Ich habe nicht den kompletten Teig gebraucht und habe aus dem Rest noch ein paar kleine Äpfel als Deko ausgestochen.

Jetzt kommt die Tarte in den vorgeheizten Ofen und wird bei 220 Grad ca. 20 - 25 Minuten gebacken, bis der Teig schön goldbraun ist.

Herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann ist der Karamell nicht mehr so flüssig (und nicht mehr so heiß!), und Ihr könnt die Tarte gut stürzen. Dazu einfach einen Teller oder eine Kuchenform kopfüber auf die Pfanne/Tarteform legen und alles mit Schwung umdrehen!

Am besten gleich lauwarm verputzen mit einem Kügelchen Eis oder etwas Creme fraîche bzw. halbsteif geschlagener Sahne und einer Prise Zimt. Alle 3 Varianten schmecken köstlich. Hab' ich für Euch ausprobiert ;-)