

Rezept der Woche

Tarte Tatin ist eine französische Apfeltarte, die verkehrt herum gebacken wird (Äpfel unten – Teig oben) und nach ihren Erfindern (den Schwestern Tatin) benannt ist. Wie so oft soll das Rezept allerdings zufällig bzw. durch ein Versehen entstanden sein...



Von Konditormeister
Wolfgang Müller



Tarte Tatin

Für 4 Portionen

Blätterteig

ca 2 mm ausgerollt

800 g säuerliche Äpfel

4 EL Zucker

4 EL Butter

- Vier flache, feuerfeste Formen ca. 15 cm Durchmesser gut ausbuttern
- Teig antauen lassen
- Die Äpfel schälen, entkernen und in Achtel schneiden
- Die Butter auf kleiner Flamme erhitzen und den Zucker darin karamellisieren (nicht zu dunkel)
- Äpfel zugeben und ca. 8 Minuten darin dünsten. Gelegentlich umrühren
- Die karamellisierten Äpfel kreisförmig in die Form schichten und ca. 15 Min. auskühlen lassen
- Den Ofen auf 250°C vorheizen (Umluft)
- Den Blätterteig rund ausschneiden und auf die Äpfel legen. Mit einer Gabel gleichmäßig stupfen
- Die Form in den Ofen geben und 1/8 Lt. Wasser ins Backrohr schütten damit es richtig dampft.
- Wenn sich der Blätterteig hebt, die Temperatur auf 200°C reduzieren. Die gesamte Backzeit beträgt ca. 15 Minuten.
- Auf einen Teller stürzen, und die Backform ca. 10 Minuten ruhen lassen bevor sie entfernt wird.



SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch

Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc