

Tarte Tatin

Zubereitungszeit etwa 1 ¼ h zzgl. 1 h Ruhezeit

Für den Teig:

- 250 g Mehl und etwas Mehl für die Arbeitsplatte
- 125 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 EL Puderzucker

Für den Belag

- 12 EL Puderzucker
- 1 kg feste säuerliche Äpfel
- 120 g Butter

Optional: Vor dem Servieren einen knappen Esslöffel Crème Fraiche auf den Teller geben.

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Butter und das Ei hineingeben. Mit 2 EL Wasser befeuchten. Salzen, zuckern. Die Zutaten mit den Fingerspitzen vorsichtig vermengen. Nicht zu stark kneten.

Den Teig zum Schluss mit dem Handballen zweimal kräftig durchwalken. In ein Tuch wickeln und an einem kühlen Platz mindestens 1 h ruhen lassen.

Inzwischen 10 EL Puderzucker auf dem Boden der Pfanne verteilen. Die Schicht sollte etwa 1 cm dick sein. Mit etwa 10 ml Wasser anfeuchten.

Die Äpfel schälen und vierteln. Die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke gleichmäßig auf dem Zucker verteilen. 100 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen und über die Äpfel geben.

Die Pfanne auf den Herd setzen und den Inhalt bei milder Hitze langsam erwärmen. Die Äpfel immer wieder umwenden, damit sie sich mit der entstehenden Karamelmasse vollsaugen. Wenn die Äpfel halb gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen.

Die Äpfel mit einem Pfannenwender leicht anheben und die restliche Butter darunterschieben. Die Äpfel dann wieder gleichmäßig auf dem Pfannenboden verteilen. Mit dem restlichen Puderzucker bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die Äpfel damit belegen. Im vorgeheizten Backofen in der Mitte in etwa 25 Min. goldgelb backen.

Nach Ende der Backzeit die Tarte mit Hilfe eines Tellers oder Topfdeckels umdrehen, sodass der Teig unten liegt. Die Äpfel mit dem Pfannenwender oder einem breiten Messer noch einmal festdrücken. Heiß, lauwarm oder kalt servieren.

Die Crème Fraiche mit einer Kuchengabel verrühren und einen knappen Esslöffel auf den Teller geben.

Als Backform verwendete man früher eine dicke verzinkte Kupferform, die heute jedoch in den meisten Haushalten nicht mehr verwendet wird. Am besten gelingt die Tarte in einer sehr dickwandigen Pfanne aus nicht oxidierendem Material (zum Beispiel Edelstahl oder Teflon). Es ist zu beachten, dass die Pfanne mit Stiel in den Backofen passt.