

Tarte Tatin

Zutaten für 26 cm Backform

<i>Extra</i>	<i>Leicht</i>			
200	150	g	Zucker	Auf Backform gleichmässig verteilen und in der Mitte des Ofens bei 220°C hellbraun werden lassen (ca. 15-20 Minuten).
100	75	g	Butter	Form aus dem Ofen nehmen, die Butter darauf verteilen und auskühlen lassen.
	1	kg	Äpfel (Boskop, Golden, Cox Orange)	Schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und Hälften in sehr dünne Scheiben schneiden, so dass sie noch zusammenhalten. Mit der Wölbung nach unten dicht nebeneinander in die Backform legen.
100	75	g	Butter	
	1	P	Vanillezucker	
50	40	g	Zucker	Mit Gabel vermengen und Flockenweise über Äpfel verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C auf der untersten Rille des Ofens 60 Minuten backen (der Zucker auf dem Boden muss hellbraun bleiben) Auskühlen lassen.
	1		Blätterteig	2 cm grösser als die Backform zuschneiden. Über die Äpfel legen und am Backformrand andrücken. Deckel mit Gabel einstechen. Bei 200°C 30-35 Minuten auf der zweituntersten Rille des Ofens goldbraun backen. Kuchen noch heiss auf Tortenplatte stürzen.
	2	dl	Rahm	Steif schlagen.
	1	P	Vanillezucker	Zu Schlagrahm geben. Kuchen noch warm mit Vanillerahm servieren.

Backform

Wähenblech ø 26 cm, Rand ca. 3 cm hoch.

Tipp

Anstelle von Äpfeln können auch Aprikosen oder Rhabarber verwendet werden. Dabei kann auf den Früchte-Backgang verzichtet werden.

CBB
Jul/01

