Tarte Tatin

Der berühmte französische Apfelkuchen. Die Menge der Äpfel hängt von der Größe der Backform ab.

Zutaten:

1 Kg Äpfel
150 g Zucker
100 g Butter

für den Boden

2 EL Zucker
1 Ei
125 g Butter
Mehl

Aus den Zutaten knetet man einen Mürbeteig und stellt ihn kalt. Die Äpfel schälen und klein schneiden. Normalerweise wird die Tarte "verkehrt" herum gebacken. Ich habe es "konventionell" gemacht.

Die Tarteform habe ich gefettet und mit dem Mürbeteig ausgelegt. In einer beschichteten Pfanne lässt man die Butter schmelzen und löst darin den Zucker auf. Dadurch entsteht Karamell. Darin dünstet man ein wenig die Äfpel. Sobald der Saft aus den Äpfel austritt, die karamellisierten Äpfel in die Tarteform geben.

Backzeit ca 45 min bei 175 C Grad.