

# Tarte Tatin

Den berühmten Schwestern Caroline und Stephanie Tatin aus der Sologne in Frankreich verdanken wir bekanntlich das Rezept der Tarte Tatin, deren Original mit Äpfeln gebacken wird. Die Legende erzählt, dass die verliebte Stephanie ihr Köpfchen nicht so ganz bei der Sache – das Restaurant jedoch voll besetzt und die Gäste hungrig – vergessen hatte, ein Dessert vorzubereiten. Worauf sie in ihrer Aufregung schnell ein paar Äpfel in eine gebutterte Form gab, etwas Zucker darüber streute und alles in den Ofen schob. Dann aber im Zweifel, ob dies auch ein für ihr bekanntes Lokal und ihre heiklen Gäste würdiges Dessert werden würde, kurzerhand einen Blätterteig über die dampfenden Apfel drapierte. So weit so gut. Doch wie sollte sie diese Kreation ihren Gästen servieren, von denen ja nur der Erste das Vergnügen haben würde, die süsse Pracht als Ganzes zu bewundern? Rasch stürzte sie das Ganze auf ein Gitter: Die Tarte war geboren. Sie wurde und wird seither in unzähligen Varianten gebacken – und jede beansprucht für sich Originalität. Man darf also seine Fantasie walten lassen – auch wenn man nicht gerade verliebt ist...



8 Portionen

5 grosse Äpfel  
30 g weiche Butter (1)

schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen  
den Boden einer Pieform oder eines beschichteten  
Wähenblechs mit dem Ø 26-28cm dick mit der Butter (1)  
bestreichen. Die Apfelschnitze kreisförmig hineinlegen.

100g Zucker, 20 g Butter (2)

In einem Pfünnchen den Zucker langsam zu hellbraunem  
Caramel schmelzen. Wichtig: er soll nicht zu dunkel  
werden, da er später beim Backen im Ofen noch brauner  
wird. Vom Feuer nehmen und die Butter (2) beifügen. Den  
Caramel über die Äpfel träufeln.

1 Paket rund ausgewallter Blätterteig

Den Blätterteig sorgfältig über die Äpfel legen, den  
Teigrand innen der Form entlang nach unten  
hineindrücken. Mit einer Gabel den Teig regelmässig  
einstechen.

Die Tarte im auf 200°C vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 25-30 Minuten  
backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort auf eine Platte stürzen.

**Wichtig: Nicht stehen lassen, sonst klebt der Caramel sofort fest.**

Die Tarte Tatin lauwarm mit einer Kugel Vanille- oder Sauerrahmglacé servieren.