

Tarte Tatin Original-Rezept



Zutaten:

1 Tarte (\varnothing 26 cm)

Für den Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker

Prise Salz

100 g Butter, kalt

3 EL Wasser, kalt

Für den Belag:

8 Äpfel

2 EL Zitronensaft

250 g Zucker

2 EL Wasser

100 g Butter

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Tarte Tatin nach Original-Rezept zubereiten

Schritt 1

Zuerst das Mehl in eine Schüssel sieben.

Schritt 2

Dann Zucker und Salz dazugeben und die kalte Butter in kleinen Stücken hinzufügen.

Schritt 3

Anschließend mit den Händen die Zutaten verkneten, nach und nach das kalte Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig formen.

Schritt 4

Danach den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank für min. 30 Minuten lagern.

Schritt 5

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und dann in dünne Spalten schneiden. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft vermengen.

Schritt 6

Nun den Ofen schonmal auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 7

Als Nächstes Zucker und Wasser in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen.

Schritt 8

Wenn das Karamell eine goldbraune Farbe bekommen hat, den Herd ausschalten, das Salz dazugeben und die Butter in Flocken hinzufügen.

Schritt 9

Das Karamell mit Butter und Salz gut umrühren und dann in die Tarte-Form gießen.

Schritt 10

Danach sofort in zwei Schichten kreisförmig und sehr eng die Apfelspalten auf dem Boden verteilen.

Schritt 11

Nun den Teig auf einer mehligen Arbeitsfläche auf die Größe der Tarte-Form rund ausrollen. Anschließend auf die Apfelspalten legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Schritt 12

Die Tarte Tatin nun für ca. 40 Minuten im Ofen backen und anschließend 15-20 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss die Tarteform auf einen großen Teller stürzen und dann genießen.