

Tarte Tartin

Zutaten

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
160 g Butter
60 g Zucker
1 Ei
1 EL Sahne

Für den Belag:

1 Kilo Äpfel
140 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g Butter

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig schnell verkneten (kalte Butter in kleine Würfel geschnitten). Wenn Teig zu nass ist, noch etwas Mehl hinzufügen. In Frischhaltefolie eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel längs halbieren.

Zucker in der Pfanne langsam erhitzen (mittlere Hitze, damit der Karamell nicht verbrennt). Das dauert gern mal 10 Minuten. Ist der Karamell braun, die Butter und den Vanillezucker hinzugeben und schmelzen lassen. Von der Flamme nehmen. Apfelspalten spiralförmig in die Pfanne legen.

Teig in der Größe der Pfanne ausrollen (hier 28 cm), mit der Gabel mehrmals einstechen und über die Äpfel legen. Nochmal mit dem Messer zwei, drei Luftlöcher hineinstechen, damit beim Backen der Dampf entweichen kann und sich der Teig nicht wellt).

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft auf der zweiten Schiene von unten ca. 30 min backen.

Danach etwa 20 min abkühlen lassen, nochmal kurz auf dem Herd erhitzen, bis kleine Zischgeräusche zu hören sind - damit sich die Tarte beim Stürzen vom Boden löst. Einen großen Kuchenteller über die Pfanne legen und stürzen.

Die Tarte schmeckt am besten lauwarm mit Vanille-Eis.

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!