AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Frankreich

TARTE TATIN



KURZ VORGESTELLT

Der kopfüber gebackene Apfelkuchen wird zum Servieren wieder gewendet. Erfunden wurde die heute sehr populäre Tarte angeblich aus Versehen im Jahr 1898 von den Schwestern Tatin, die in der Nähe von Orléans ein Restaurant führten. (+40 Min. backen)

ZUTATEN (4 PERSONEN)

250 g	Butter	8	Backäpfel
100 g	Zucker	250 g	Blätterteig

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180° C vorheizen. Die Butter in einem Kuchenblech schmelzen, den Zucker einstreuen und auf dem Herd karamellisieren lassen. Die Äpfel schälen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen.
2. Die Apfelhälften mit der runden Seite nach unten eng in die Form geben und mit weiterem Zucker bestreuen.
3. Die Äpfel 20 Min. backen. Nun mit dem ausgerollten Blätterteig bedecken und weitere 20 Min. backen. Den Kuchen noch warm auf eine Platte stürzen.

TIPP: Mit etwas gesüsstem Rahm (s. Foto) schmeckt die Tarte Tatin noch besser. - Statt Äpfel Bananen verwenden.

Rezept: Stéphane Reynaud. Vive la France! Christian Verlag 2009 - Foto: compactcook.com