



Tarte Tatin

karamellierter Apfelkuchen

Kein Zauberstück, vielmehr ein Meisterstück französischer Kochkunst!

Schritt 1: Am Vortag oder einige Stunden im voraus kann der Teig zubereitet werden. In einem Topf 100 ml Wasser, 1 Prise Salz und 100 g weiche Butter zum kochen bringen. 200 g Mehl in eine Rührschüssel aus Metall geben. Die kochende Butter-Wasser Mischung in das Mehl schütten und mit einem Handmixer mit Knethaken oder mit der Hand so lange kneten, bis sich ein glatter Teig gebildet hat. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein feuchtes Tuch einschlagen und mehrere Stunden kühlen. 50 Gramm Butter in kleine Stückchen schneiden und im Kühlfach fest werden lassen.

Schritt 2: 200 g Zucker mit 20 ml Wasser in einem Topf bei großer Hitze aufkochen bis der Zucker tief-dunkelbraun karamellisiert ist. Genau in diesem Moment, den Topf von der heißen Kochplatte nehmen, 50 ml süße Sahne hinzugeben und mit dem Schneebesen aufschlagen (Vorsicht: die Mischung kocht auf und bildet für ein paar Sekunden sehr heißer Dampf. Verbrennungsgefahr!) Danach die kalten Butterstückchen montieren.

Schritt 3: Die heiße Karamellcreme in eine hitzebeständige Auflauf- oder Quicheform schütten, gleichmäßig auf dem Boden verteilen und abkühlen lassen. (Springformen sind nicht geeignet, weil später der Sud ausläuft und für eine klebrige Schweinerei im Ofen sorgt.).

Schritt 4: Den Ofen auf 185° C. vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Auf einem Backblech oder Rost verteilen und mit Vanillezucker bestreuen. Die Äpfel in den Ofen schieben und ca. 10 Minuten backen.

Schritt 5 und 6: Die Äpfel gleichmäßig und möglichst eng aneinander auf der Karamellcreme verteilen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer bemehlten Fläche ausrollen und auf die Äpfel legen. Auch die Seiten und Lücken stopfen; der Teig soll einen richtigen Deckel bilden. Damit sich der Teig beim Backen nicht zu stark wölbt, mit der Gabel ein paar Löcher einstechen.

Schritt 7: 20-25 Minuten im Ofen backen. Sobald der Teig eine goldbraune Farbe angenommen hat, die Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine Tortenplatte oder einen Teller umgekehrt auf die Backform legen und den Kuchen mit Schwung umdrehen solange er noch warm ist. 2 Minuten warten, damit sich der Karamellsud gut lösen kann, und dann die Form vorsichtig abheben.

Voilà! Die Apfeltorte einige Zeit ruhen lassen und mit Crème Fraiche, Schlagsahne oder Vanilleparfait servieren. Dazu passt ein Glas Gewürztraminer-Sekt.



Zutaten (für ca. 6 Personen)

- 100 g weiche Butter
- 50 g sehr kalte Butterstückchen
- 200 g Mehl (Type 550)
- 120 ml Wasser
- 200 g Zucker
- etwas Vanillezucker
- 50 ml Bio-Schlagsahne
- 1,5 kg Äpfel mit etwas Säure (z.B. Braeburn oder Cox Orange)

Zubereitungszeit: 45 Minuten
plus Kühl- und Backzeit

Quelle: Konrad Bolz

Eine andere Art,
Olivenöl zu handeln

