



## TARTE TATIN

15 MIN.  
AKTIV

50 MIN.  
GESAMT

288 KCAL  
PRO STÜCK

① vegetarisch | Fett: 11 g, Kohlenhydrate: 45 g, Eiweiss: 2 g pro Stück

### DAS BRAUCHTS FÜR 8 STÜCKE

#### Äpfel

|       |                                             |
|-------|---------------------------------------------|
| 150 g | Zucker                                      |
| 25 g  | Butter, in Stücken                          |
| 1 kg  | Äpfel (z.B. Braeburn), geschält, gesehstelt |

#### Tarte Tatin

|   |                                             |
|---|---------------------------------------------|
| 1 | rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø) |
|---|---------------------------------------------|

#### Utensilien

Für eine weite ofenfeste Form (ca. 28 cm Ø), Boden mit Backpapier belegt, Rand gefettet

### UND SO WIRDS GEMACHT

#### Äpfel

Zucker auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Ca. 7 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens caramelisieren, bis er hellbraun ist. Herausnehmen, Butter auf dem Caramel verteilen. Äpfel mit den Schnittflächen nach unten, leicht überlappend auf den Caramel legen.

#### Backen

Ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens, herausnehmen.

#### Tarte Tatin

Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker auf die Äpfel legen. Teigrand zwischen Äpfel und Formenrand schieben.

#### Fertigbacken

Ca. 15 Min. herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen, warm oder kalt servieren.

#### GUT ZU WISSEN



#### Tipp:

Mit Zimtrahm servieren.



Das Rezept findest du hier wieder:

[fooby.ch/de/rezepte/12049/](https://fooby.ch/de/rezepte/12049/)