

# Hier und heute



## Tarte Tatin mit Äpfeln

Genießen Sie Theresa Knipschids köstliche Tarte Tatin mit Äpfeln. Die Konditormeisterin verwandelt den französischen Klassiker mit Blätterteig, Karamell und Vanille in ein kulinarisches Highlight.

### Rezept

#### Tarte Tatin mit Äpfeln

von Theresa Knipschild, für eine ca. 26 cm Form

#### Zutaten

- 1 Rolle fertiger Blätterteig aus der Kühltheke
- 3 große Äpfel z. B. Boskoop
- 80 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 50 g gesalzene Butter, wenn ungesalzen, dann 3 Prisen Salz zufügen
- ½ Vanilleschote

#### Zubereitung

Ein Stück Backpapier auf einen Springformboden klemmen. Die Springform sollte gut verschlossen sein, da später das heiße Karamell hineingegeben wird.

Die Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken. Vorsicht, Karamell wird sehr heiß!

Die gesalzene Butter stückchenweise dazugeben und in der Zuckermasse schmelzen lassen. Ausgekratztes Vanillemark und eventuell Salz hinzufügen und alles gut verrühren.

Das Karamell vorsichtig in die vorbereitete, abgedichtete Form gießen. Die Form leicht hin- und her bewegen. So wird das Karamell gleichmäßig auf dem Boden verteilt.

Die Apfelscheiben vom Rand beginnend kreisförmig aneinander in die Springform legen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Rolle Blätterteig auf eine Arbeitsfläche legen. Den Teig vorsichtig auf die Äpfel legen. Falls Teig absteht, an den Rändern festdrücken. Tarte in den Backofen geben und circa 30 Minuten backen.

Vor dem Stürzen 15 Minuten ruhen lassen. Dann den Teigrand mit einem Messer lösen und den Springformring abnehmen. Eine ausreichend große Kuchenplatte auf die Form legen und die Tarte vorsichtig stürzen. Vorsicht: Es könnte etwas Flüssigkeit rauslaufen.

Wer mag, serviert die Tarten mit Vanilleeis, Sahne oder Crème fraîche.