

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Tarte Tatin

#### **Zutaten:**

6-8 mittlere säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)  
ca. 150 Gramm Puderzucker  
100 Gramm Butter  
Zitronensaft

#### **Für den Mürbteig:**

200 g Mehl  
100 g Butter  
1,5 EL Zucker  
1 Prise Salz  
Ein paar Tropfen kaltes Wasser

1 Topf Crème double 125 Gramm

#### **Zubereitung Mürbteig:**

Die kalte Butter in kleine Stücke teilen und mit dem Mehl, dem Zucker und einer Prise zwischen den Fingern zerreiben, bis sich das Mehl und die Butter miteinander verbunden haben. Das geht auch mit Knethaken. Jetzt ein paar kalte Tropfen Wasser hinzugeben und den Teig zu einer glatten Kugel formen.

#### **Zubereitung Füllung:**

Die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Früchte schälen. Anschließend jeden Apfel halbieren. 100 Gramm Butter in einem Topf schmelzen.

In einer runden Pfanne, von der ich vorher den Griff entferne, bedecke ich den Boden mit einer 1 Zentimeter dicken Schicht Puderzucker und schichte die Äpfel mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander in die Pfanne. In die zurückgebliebenen Lücken stecke ich kleinere Apfelstücke. Nun die Pfanne auf der Herdplatte erwärmen, die flüssige Butter über die Äpfel gießen und 15 Minuten braten lassen. Währenddessen ein Apfelstück vorsichtig herausheben und den flüssigen Butterkaramell am Pfannenboden mit einem Löffel immer wieder über die Äpfel träufeln.

Den Mürbteig 0,5 Zentimeter dick ausrollen und als Deckel über die Pfanne legen. Die überstehenden Teigränder an den Seiten eindrücken, damit ein kleiner Rand entsteht.

Nun die Tarte im vorgeheizten Ofen 30 Minuten bei 220°C backen, dabei den Deckel nicht zu dunkel werden lassen. Danach den Kuchen etwas abkühlen lassen und mit einem großen Teller bzw. Pfannenwender schnell und entschlossen stürzen.

Die Torte wird warm gegessen und mit Crème double serviert.