Die KochLöffel

Seit 2013

August 2022
Paul Gilgen

Anzahl:	6 – 8 Personen	
Rezeptgruppe:	Dessert	**Zubereitung: 2 Personen**
Saison:	ganzes Jahr	**3 x Grundrezept für 17 Personen**

Tarte-Tatin
Feuchter, verkehrt gebackener Apfelkuchen

Tarte-Tatin-Form (od. hohes Kuchenblech 24 cm Durchmesser)

<u>Teig</u>

150 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Messerspitze	Backpulver
1 Prise	Salz
½	Zitronenschale abgerieben

alles in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.

80 g	Butter kalt in Würfel

in Stücken dazugeben und mit den Händen mit dem Mehl zerreiben, bis die Masse gleichmässig krümelig ist.

1	Eigelb
evtl. wenig Wasser	

dazugeben und zu einem zusammenhängenden Teig verarbeiten. Etwas ruhen lassen.

Blechvorbereitung

130 g	Zucker
40 g	Butter

in Backform geben und in den vorgeheizten Backofen bei 220 ° C direkt auf den Herdboden einschieben und caramelisieren lassen – **<u>ACHTUNG: nicht anbrennen lassen!!!</u>**

ca. 6	Äpfel (Golden Delicious)

rüsten, halbieren, entkernen und nochmals halbieren.

Die Apfelviertel in die Form mit dem caramelisierten Zucker einschichten. Die Form muss dicht mit Äpfeln gefüllt sein, mit der Hand leicht in die Form pressen.

Blech mit den Äpfeln 20 Minuten zurück in den Ofen Schieben (unterste Rille) 220 ° C.

Währenddessen den Teig zubereiten und nach 20 Minuten den Teig auswallen (am besten zwischen 2 Stück Klarsichtfolie).

Blech aus dem Ofen nehmen und die Äpfel mit dem Teig bedecken, nochmals 15 Minuten backen.

Tarte-Tatin in der Form stehen lassen und kurz vor dem Servieren auf ein Platte stürzen. Lauwarm schmeckt er am besten, ist aber auch kalt sehr gut.

5 dl	Schlagrahm (aus der Käserei in der Nähe)
1 Portion	Glacekugel (Vanille, Doppelrahm etc.)

Vor dem servieren mit Schlagrahm und Glace dekorieren.