

Tarte Tatin

Für zwei Personen

250 g Blätterteig	3 Äpfel (Boskoop)	50 g Butter
100 g Crème-fraîche	50 ml Calvados	1 Vanilleschote
1 Prise Salz	Mehl zum Bestäuben	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche einmehlen und den Blätterteig einen halben Zentimeter dick darauf ausrollen. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker, das Vanillemark, die Vanilleschote und den Calvados in einer Pfanne erhitzen. Sobald der Zucker geschmolzen ist, die halbierten Äpfel hinzufügen und fünf Minuten kochen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und ebenfalls hinzugeben. Die Pfanne mit dem Blätterteig abdecken und 20 Minuten im Backofen backen, bis der Blätterteig golden und knusprig ist. Den Blätterteig samt den karamellisierten Äpfeln auf einen Teller stürzen und mit Crème-fraîche servieren.

Naomi Caduff am 03. Januar 2013