

# Tarte Tatin

## Für 8 Portionen:

4 EL Puderzucker    4 EL Butter    5 EL gehackte Walnüsse  
6 mittelgroße Äpfel    Zitronensaft    1 Paket TkBlätterteig

Äpfel waschen, schälen, je nach Größe vierteln oder achteln und entkernen. Einige Tropfen Zitronensaft darübergerben, beiseitestellen.

In einer flachen Tarteform Puderzucker und Butter unter dem Grill der Backröhre schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Tarteform mit Topfhandschuhen vorsichtig aus der Backröhre nehmen. Mandelplättchen oder gehackte Walnüsse in die Form streuen, ebenfalls unter dem Grill kurz bräunen lassen. Form aus dem Ofen nehmen und mit den Äpfeln auslegen.

Grill ausstellen und den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Inzwischen den Blätterteig nach Anleitung in Formgröße ausrollen. Über die Äpfel legen, am Rand etwas nach innen stülpen. Im heißen Ofen etwa 30 Minuten lang backen.

Mithilfe einer großen, flachen Platte die Tarte vorsichtig stürzen und am besten warm servieren – eventuell mit Vanilleeis.

## Tipps:

Eine Tarte wird anders als eine hohe Torte in einer eher flachen runden Form gebacken. Meist ist sie aus Blech und ähnelt einer Pizzaform. In Frankreich werden Tartes gern als Dessert gegessen. Statt Blätterteig können Sie auch einen türkischen Yufkateig nehmen. Er ist deutlich fettärmer als Blätterteig, muss aber vorher mit etwas Fett bestrichen werden. Auch einen Mürbeteigboden können Sie über die Äpfel stülpen.

Die Backzeit verlängert sich um etwa zehn Minuten, wenn anstelle einer Tarteform aus Metall eine aus Keramik oder Glas genommen wird.

Auch so gelingt eine Tarte Tatin: Karamellisieren Sie Butter und Zucker in einer ofenfesten Pfanne zunächst auf einer heißen Herdplatte. Legen Sie kleine Apfelhälften kopfüber hinein, und lassen Sie sie leicht andünsten. Jetzt die Teigplatte über die Äpfel legen und die Tarte in der Pfanne in den heißen Ofen geben und backen.

test August 2006