

# Confiture de Vivre



## Tarte Tatin

20

Ingredienzen:

für den Mürbteig:

200 g Mehl  
100 g Butter  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
5 cl Wasser

für den Belag:

6 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop, der ist fein säuerlich)  
170 g feiner Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
100 g Butter  
50 g gehackte Mandeln

Für den Mürbteig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen, Salz, Eigelb und Wasser dazugeben. Alles zu einem homogenen Teig kneten. Eine Kugel formen und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Spalten schneiden. Ein paar Spritzer Zitronensaft können helfen, dass die Äpfel nicht so schnell braun werden. Eine feuerfeste Tarteform nehmen und auf die Herdplatte stellen. Bei mittlerer Hitze langsam heiß werden lassen. Den Zucker in die Form geben und karamellisieren lassen, ab und zu umrühren. Vorsicht, brennt leicht an! Dann die Hälfte der Butter dazugeben und alles etwas köcheln lassen, damit es gleichmäßig wird. Die Form von der Flamme nehmen und die Apfelspalten in die Form legen. Den Rest Butter darüber verteilen, ebenso die gehackten Mandeln. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Mürbteig dünn ausrollen, etwas größer als die Tarteform. Den Teig über die Äpfel legen, die Ränder einrollen und in die Form stecken. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und 40 Minuten backen. Vorsichtig, es ist höllisch heiß, aus dem Ofen nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Eine große Kuchenplatte oder entsprechenden Teller nehmen, auf die Form legen und dann umstürzen. Lauwarm servieren oder vor dem Schmaus noch einmal kurz in den Ofen schieben.

Ein Klecks Crème fraîche oder ein Kügelchen Vanilleeis passen wunderbar!

Guten Appetit!



honestlyphotos