

Apfel Tarte, nach dem Rezept der „legendären Schwestern Tatin“

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Typische französische Apfeltarte. Der Stern am Pariser Desserthimmel, kinderleicht gemacht mit Mürbeteig.

Zutaten

- Für eine Auflaufform oder Pfanne von 24 cm Durchmesser
- Der Mürbeteig:
 - 50 g Zucker
 - 100 g kalte Butter
 - 150 g Mehl
 - Salz
- Der Belag:
 - 600 g geschmackvolle, saure Äpfel z. B. Boskop in 1 cm dicken Spalten
 - 50 g Butter
 - 3 El Zucker
 - 1 Tl Zimtpulver
 - Saft 1 Zitrone
 - Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Der Mürbeteig:

Schritt2

Den Zucker, Butter, Mehl und 1 Prise Salz zügig miteinander zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten, in Klarsichtfolie

Schritt3

60 min. kalt stellen.

Schritt4

Auf einer gemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen, der Form anpassen und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Schritt5

Der Belag:

Schritt6

Die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden, sofort mit dem Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt7

Der Karamell:

Schritt8

Den Zucker zunächst bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen, karamellisieren, dann einen „Spritzer“ Zitronensaft und die Butter dazu geben, in der Auflaufform oder Pfanne verteilen.

Schritt9

Der Aufbau:

Schritt10

Nunmehr die Apfelspalten kreisförmig, exakt auflegen und das Zimtpulver mit etwas Zucker gemischt, darüber streuen.

Schritt11

Noch einige Butterflöckchen verteilen, den passend ausgerollten Teig darüber geben. Den Rand gut an drücken, die Form verschließen und mit einer Tischgabel einige Löcher einstechen. Für 20 - 25 min. bei 200° C backen, danach ca. 5 min. ruhen lassen.

Schritt12

(Nicht länger, denn der Karamell soll nicht fest werden)

Schritt13

Mit einem Küchenmesser den Teig vom Rand lösen und einen großen Teller oder Kuchenplatte auf die Form oder Pfanne legen.

Schritt14

Ein wenig auf die Form klopfen, „über Kopf“ stürzen.

Schritt15

Anrichtevorschlag:

Schritt16

In ca. 8 Stücke schneiden, warm mit einer halb steifen Zimtsahne servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** äpfel, dessert, kinderleicht, mürbeteig, Tarte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-tarte-rezept-nach-tatin/>