

# 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/>