

Tarte Tatin klassisch

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Wähenform:

Mürbeteig:

180 g Mehl
40 g Puderzucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-
Zucker
1 Prise Salz
120 g Butter , weich
2 EL Milch

Apfelfüllung:

100 g Butter
80 g Puderzucker
600 g Äpfel , gerüstet und in
Schnitze geschnitten

1 Vorbereiten:

Eine Wähenform (Ø29 cm) einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 210 °C
Heißluft etwa 190 °C

2 Mürbeteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

In Folie gewickelt **ca. 40 Minuten** kalt stellen.

3 Apfelfüllung:

Für die Füllung Butter in einer heissen Pfanne schmelzen und den Puderzucker einrühren. Die Apfelschnitze dazugeben und so lange einkochen, bis der Saft sirupartig ist. Die Apfelschnitze mit einem Löffel in eine leicht gefettete Wähenform (Ø29 cm) schichten. Den Apfelkochsaft darübergießen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø29 cm) auswallen und auf die Äpfel legen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 25 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze 210 °C

Heißluft 190 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Tarte Tatin nach dem Backen sofort auf eine Kuchenplatte stürzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Mürbeteig kann man auch Blätterteig aus dem Kühlregal verwenden.
- Die «Tarte Tatin» ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen. Typisch für diesen Kuchen ist die Caramelschicht, die beim Backen am Boden der Form entsteht, da der Kuchen verkehrt herum gebacken wird.