

## Apfelkuchen mit Karamell – Tarte des demoiselles Tatin

Klassiker des französischen Dessert

Zutaten (für 28 cm Durchmesser Pfanne) :

Für den Teig :

100 g Mehl,

70 g weiche Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,

50 g Zucker.

Für den Belag :

500 g säuerliche Äpfel,

7 EL Puderzucker,

60 g Butter

### Zubereitung:

#### Der Teig :

Das Mehl in die Rührschüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, Zucker, Salz und Ei hineingeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Dabei die Butter in kleinen Stücken zugeben. In Klarsichtfolie einwickeln und 1 Stunde ruhen lassen.

**Damit es auch karamellisiert :** 6 EL Puderzucker und 40 g Butter in eine Kasserolle geben und erhitzen. Unter ständigem Rühren den Zucker karamellisieren lassen.

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden.

In eine beschichtete Pfanne die auch in den Backofen gestellt werden kann 20 g Butter schmelzen lassen. Die Äpfel kreisförmig einlegen – siehe Bildfolge. Die karamellierte Zucker – Butter Flüssigkeit über die Äpfel geben. Die Pfanne langsam erwärmen und die Äpfel in der Karamell Masse immer wieder wenden. Wenn die Äpfel halb gar sind, vom Herd ziehen und wieder kreisförmig anordnen. Die Pfanne kalt stellen.

Wenn die Ruhezeit um ist, den Teig kreisförmig auf den Durchmesser der Pfanne ausrollen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Äpfel mit dem restlichen Puderzucker bestreuen und mit dem Teig belegen. Im vorgeheizten Backofen bei Unter- Oberhitze und 200 °C etwa 25 bis 30 Min. backen.

Mit Hilfe eines flachen Tellers oder Topfdeckels umdrehen.

Kann heiß oder lauwarm serviert werden.