



Tarte Tatin

Rezept von Pâtissière Alexandra Wende

Zutaten für den Blätterteig

500 g Mehl
75 g geschmolzene Butter
250 ml Wasser
10 g Salz
300 g Butter für die „Tourage“

Zutaten für die Garnitur

120 g Zucker
120 g Butter
5 mittelgroße Äpfel
Zimt und / oder Vanille nach Belieben

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Kuhle formen. Wasser, Salz und geschmolzene Butter in die Kuhle geben und das Mehl vom Rand her einarbeiten. Die Mischung auf einer Arbeitsplatte so lange kneten, bis ein glatter Teig entsteht. Danach den Teig in Folie einschlagen und für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die 300 Gramm Butter am Stück zwischen zwei Frischhaltefolien mit dem Nudelholz kurz bearbeiten, so dass ein plattes Viereck entsteht. Den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls zum Viereck ausrollen (etwas größer als das Butter-Viereck - Teig und Butter sollten eine ähnliche Festigkeit haben).

Den bearbeiteten Butterblock aus der Folie nehmen und in die Teigmitte legen, die Teigränder darüber falten, dabei die seitlichen Öffnungen gut verschließen. Jetzt wird der Teig wieder flach ausgerollt. Die dabei entstehenden länglichen Teigränder wieder in der Mitte übereinander falten. Dieses Teigpaket nun um 90 Grad drehen und erneut ausrollen. Wieder die Seiten einschlagen und ausrollen. Das Ausrollen und Falten nennt man „Touren“, so entstehen viele dünne Teig- und Butterschichten, die einen Blätterteig ausmachen. Nach einer „Tour“ muss der Teig zum Ruhen für eine halbe Stunde in den Kühlschrank gelegt werden. Insgesamt bekommt der Teig sechs „Touren“, wird also sechs Mal ausgerollt und sechs Mal gefaltet.

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. In einem ofenfesten Topf die 120 Gramm Butter für die Garnitur schmelzen und den Zucker dazugeben, bis er leicht karamellisiert ist. Danach können die Apfelstücke dazugegeben werden. Die Äpfel im Topf bei 160 bis 180 Grad für circa 60 Minuten im Ofen goldbraun backen. Danach den Topf aus dem Ofen nehmen und den gut gekühlten Blätterteig ausrollen. In der Größe des Topfs ein rundes Teig-Stück ausstechen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Teigschicht über die Äpfel legen. Danach die Tarte weiter backen, bis der Teig goldbraun ist. Schließlich den Topf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und die Tarte auf einen großen Teller stürzen. Noch warm mit frischer Schlagsahne oder Rahm servieren.