

Dessert Tarte Tatin / Tonkabohnen-Eis / Karamell-Sauce
Rezeptteil 1 von 4 Karamellisierte Apfelspalten für Tarte Tatin

Menge für eine Tarte

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
250 g	Zucker
100 ml	Sahne
50 ml	Calvados
6 Stk	große Äpfel (säuerlich und fest)

Vorbereitung

1. Eine große Schale mit Zitronenwasser bereit stellen, damit die Apfel nicht braun werden.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Im Wasser aufheben.
3. Die Backform einfetten.

Zubereitung

Kochfeld Stufe 7: Im Folgenden nicht in der Pfanne rühren.

Den **Zucker** in die Pfanne geben und durch leichtes Rütteln verteilen. **Goldbraun schmelzen lassen.** Mit dem Calvados ablöschen und die Sahne hinzu gießen. Einkochen, bis die Masse dickflüssig ist. Die Äpfel hineingeben und etwa 5 min. weich dünsten.

Danach die Äpfel gleichmäßig in der gefetteten Backform verteilen.

Weitere Schritte: siehe Teig-Rezept (Dessert Teil 2 von 4).