

Dessert Tarte Tatin / Tonkabohnen-Eis / Karamell-Sauce
Rezeptteil 2 von 4 Mürbeteig für Tarte Tatin

Für eine Tarte

<u>Menge</u>	<u>Zutat</u>
200 g	Mehl
150 g	kalte Butter
12 g	Zucker
4 EL	Wasser
1	Eigelb

Vorbereitung

1. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und schnell mit dem Mehl in einer Schüssel verkneten. Zucker, Ei und soviel Wasser hinzu geben, bis der Teig gerade ausrollbar ist. Schnell arbeiten.
2. Den Teig für mindestens 40 min. in den Kühlschrank geben.
3. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Zubereitung

Backform mit karamellisierten Äpfeln siehe Teig-Rezept (Dessert Teil 1 von 4):

Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier rund ausrollen. Er sollte einen Durchmesser in der Größe der Backform + 2 cm haben.

Den Teig auf die Äpfel in die Backform legen und am Rand zwischen Backform und Äpfel schieben. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Im Backofen ca. 25 min backen, bis der Teig goldbraun ist.

Auskühlen lassen und einen großen Teller auf die Backform legen. Den Kuchen stürzen und beten, dass alle Äpfel aus der Form fallen. Ansonsten die Stücke an ihren Platz legen.