

Apfelkuchen-Rezepte von Konditormeister Bernd Siefert aus der Sendung service:zuhause vom 10.09.2018

Tarte-Tatin-Äpfel

Zutaten:

150 g Zucker

50 g Wasser

16 geschälte Äpfel, entkernt und halbiert

80g Butter, in kleinen Stückchen

1 Blätterteigblatt von 300 g mit einem Durchmesser von 30 cm zum Abdecken der Äpfel

Zubereitung:

Tatin-Form oder eine andere geschlossene Form mit einem Durchmesser von 26 cm verwenden.

Zucker in einer Pfanne zu Karamell schmelzen und mit Wasser ablöschen. Karamell gleichmäßig in einer Tatin-Form verteilen. Die Äpfel sofort dicht an dicht einlegen und mit Butterstückchen belegen. Der Blätterteig wird nun über die gesamte Form gelegt und mit einer Gabel leicht eingestochen. Etwa 15 Minuten bei 220° C anbacken und bei 170° C etwa 60 Minuten fertig backen. Mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Den überschüssigen Saft in einen Topf gießen, die Form erwärmen und die Tarte auf ein Kuchengitter stürzen. Den abgegossenen Saft auf den Herd zu Saucenkonsistenz reduzieren und beim Servieren dazu reichen.