Torte Tatin

Für 12 Stücke: 125 g Mehl 100 g Butter 25 g Zucker

1 Eigelb ..

1 kg mürbe Apfel 150 g Puderzucker Zimt zum Bestreuen

<u>Apfeltorte Tatin</u>

Die "Apfeltorte Tatin" schmeckt wirklich herrlich. Sie wird zuerst gebraten, gebacken und dann gestürzt Dieser Kuchen wurde vor nicht allzulanger Zeit von den Schwestern Tatin in ihrem Restaurant in Lamotte Beuvron "erfunden". Für diese "Götterspeise" sollten Sie leicht säuerliche und keine mehligen Äpfel nehmen. Die Äpfel dürfen beim Braten nicht zuviel Wasser ziehen. Die Hitzezufuhr ist dabei von entscheidender Bedeutung für das Gelingen. Der Zucker und die Äpfel müssen die Butter vollständig auaufsaugen, sonst läuft beim Stürzen nachher die ganze Flüssigkeit weg.

- Das Mehl, 50 g Butter, Zucker und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig kühl stellen.
- 2. Die Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse herausschneiden.
- 3. Den Puderzucker in eine feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas 4, Umluft 225 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 10-15 Minuten karomelisieren lassen. Herausnehmen und die restliche Butter darunterrühren. Die Äpfel fächerförmig auf den Karamell legen.
 - 4. Den Teig ausrollen. Sein Durchmesser sollte etwas größer sein als der der Form. Den Teig über eine Kuchenrolle wickeln, dann über den Äpfeln wieder obwickeln. Den Teigrand andrücken. Die Oberfläche dann mehrmals mit einer Gabel ein stechen
 - 5. Die Torte im vorgeheizten Ofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 Grad (Gas 3 Umluft 200 Grad) 30-35 Minuten backen. Sofort auf einen Teller stürzen und mit Zimt bestreuen. Die warme Tarte Tatin mit geschlagener Sahne servieren.