

Tarte Tatin



Sehr leckerer und schmackhafter Tarte-Klassiker

Diese Tarte ist ein Klassiker der französischen Küche. Sie ist auch als französische Apfeltarte bekannt.

Erfunden wurde die Tarte Tatin laut einer Anekdote 1898 von den Schwestern Tatin, denen bei der Zubereitung und dem Servieren eines Kuchens ein Missgeschick passierte, in einem kleinen Ort bei Orléans. Nach einer Variante schob eine der Schwestern etwas zerstreut einen Apfelkuchen in den Backofen, als sie feststellte, dass sie vergessen hatte, einen Teigboden unter die Äpfel zu geben. Kurzerhand legte sie einen Teigboden oben auf, buk den Kuchen und stürzte ihn nach dem Backen auf eine Kuchenplatte. In einer anderen Version sei einer der beiden Schwester ein zubereiteter Apfelkuchen aus den Händen und auf die Apfelseite gefallen. Die Apfelschicht war intakt, nur der Boden war beschädigt. Also gab sie den Kuchen einfach nochmals in die Backform, legte einen frischen Teig darauf, buk den Kuchen nochmals und stürzte ihn nach dem Backen.

Ob ein dieser Anekdoten der Wahrheit entspricht, weiß man nicht. Fest steht nur, dass die beiden Schwestern der Tarte ihren Namen gaben. Und: Diese Tarte wird auch heutzutage noch umgekehrt gebacken und nach dem Backen auf eine Kuchenplatte gestürzt.

Der Mürbeteig nach Zubereitung laut Grundrezept wird natürlich nicht in die Spring-Backform ausgerollt oder -gedrückt. Sondern der Teig wird, nachdem er aus dem Kühlschrank genommen wurde, aus der Alufolie ausgewickelt wurde und 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen konnte, auf einem großen Arbeitsbrett zu einem großen Kreis ausgerollt oder -gedrückt.

Diese Tarte backt man aufgrund des flüssigen Karamells am besten in einer Tartebackform oder sogar in einer Eisenpfanne. Aus Ermangelung dieser Arbeitsgeräte verwende ich eine Spring-Backform. Die Menge des zubereiteten Karamells ist genau passend für eine Spring-Backform mit 28 cm Durchmesser, dass der Boden gut gefüllt ist, aber am Rand nichts austritt.

In diesem Fall aber, wenn man die Spring-Backform auf ein Backofengitter gibt, dennoch unbedingt ein Backblech zum Auffangen des flüssigen Karamells darunter schieben. Der Karamell schmilzt natürlich bei dieser Backofen-Temperatur und beginnt zu kochen, so dass beim Backen an der Nahtstelle Boden-Rand der Spring-Backform Karamell austritt.

Vielleicht muss man bei dieser gestürzten Tarte einige Backversuche machen, bis sie wirklich gelingt. Denn schon allein das Aufbringen des Teigs und Herunterdrücken oder -schieben desselben am Rand der Tarte mit den Fingern oder einem Messer ist schon schwierig genug. Und auch das Stürzen der fertigen Tarte auf eine Kuchenplatte will gelernt sein und kann problematisch werden.

Diese leckere Tarte eignet sich sehr gut für ein Kaffeetrinken in der Familie an einem Sonntag Nachmittag, da die Tarte sehr schmackhaft ist und auch von Kindern gern gegessen wird. Ich

habe beim Recherchieren eine spezielle [Website](#) gefunden, auf der sich Eltern und auch Kinder über bewusste Ernährung informieren können und auch entsprechende Rezepte finden.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter

Für den Belag:

- 3 große Äpfel
- 1 Zitrone

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

In eine Schüssel kaltes Wasser und den Saft einer halben Zitrone geben. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und in das Wasser geben.

Etwas Mehl auf ein großes Arbeitsbrett geben, Teig darauf geben und zu einem dünnen Kreis ausdrücken oder -rollen, der im Durchmesser etwa 2–3 cm größer ist als die Backform.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Zucker in einer Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben, einen Spritzer Zitronensaft und alles vermischen. In die Spring-Backform geben und verteilen, dabei darauf schauen, dass an der Verbindungsstelle Boden–Rand möglichst kein flüssiges Karamell ausläuft.

Apfelscheiben aus dem Wasser nehmen, auf ein Küchenhandtuch

oder -papier geben und abtrocknen. Apfelscheiben In Kreisform versetzt aufeinander liegend in den flüssigen Karamell geben.

Teig mithilfe eines sehr großen Messers vom Arbeitsbrett lösen, vorsichtig auf die Apfelscheiben geben und am Rand mit einem Messer oder den Fingern zwischen Rand der Backform und Apfelscheiben etwas hineindrücken.

Backform auf mittlerer Ebene auf ein Backofengitter für 40 Minuten in den Backofen geben. Ein Backblech unter das Backofengitter einschieben.

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben, damit die Tarte auch von unten abkühlen kann, und 10 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Minuten schon vorsichtig den Rand der Spring-Backform lösen und wegnehmen. Dabei eventuell den Rand des Teigs vorsichtig mit einem Messer vom Rand der Backform lösen. Weitere 5 Minuten abkühlen lassen, dann eine Kuchenplatte auf die Tarte legen und die Tarte vorsichtig stürzen.



Nicht eiskalt, sondern lauwarm serviert ...

Tarte Tatin isst man am besten sofort und noch leicht warm,

wenn der Karamell noch nicht ganz abgekühlt ist. Man kann sie natürlich auch am kommenden Tag abgekühlt servieren.