

# Tarte Tatin

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für die „Tarte Tatin“ – Pfanne mit einem Ø von ca. 28 cm:

Teig:

200 g Weizenmehl, glatt  
100 g Butterspeln (Röstireibe), eiskalte  
50 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 ST Eigelb

Füllung:

150 g Kristallzucker  
10 ST Boskop Äpfel, geschälte entkernte  
in je 8 Spalten geschnittene  
20 g Ingwer frischer, geschälter in kleinste Würfel geschnitten  
1 TL Zimt, gemahlener  
1 Prise Salz  
2 ST Vanilleschoten, das Mark daraus Mark  
100 g Butterflocken  
100 ml Crème double, glatt gerührte

Karamellsauce:

100 g Kristallzucker  
1 EL Wasser  
40 ml Wasser, warm  
100 ml Crème double, flüssige  
50 ml Aceto Balsamico

Herstellung:

1. Alle Zutaten für den Teig mit den Händen in der Reihenfolge der Aufzählung zusammenkneten. 1 Stunde kaltstellen. Nicht zu dünn ausrollen. Einen Kreis von 30 cm Durchmesser ausschneiden.
2. Für die Füllung eine beschichtete Pfanne mit Zucker ausstreuen. Apfelspalten mit Ingwerwürfeln, Zimt- und Ingwerpulver, Salz und Vanillemark mischen. Kreisförmig in die Pfanne schichten. Butterflöckchen zwischen die Schichten legen. Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten. Dann ohne Deckel etwa 20 Minuten karamellisieren lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
3. Auf Zimmertemperatur abkühlen. Mit der Teigplatte bedecken, Rand gut andrücken.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C etwa 30 Minuten backen – dann mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit für die Karamellsauce den Zucker karamellisieren lassen. Mit warmen Wasser ablöschen - Crème double hinzufügen, aufkochen lassen und den Balsamico einrühren.
6. Auf ein Kuchenblech stürzen.
7. Tortenstücke mit etwas Karamellsauce und glatt gerührter Crème double servieren.

