

Tarte Tarte oder umgedrehte Apfeltorte:

Das Besondere an der Tarte ist ja, dass sie falsch rum in den Ofen kommt: also mit dem Boden nach oben, und der ganze Kuchen wird erst kurz vor dem Servieren auf den Kopf gestellt. Das Resultat ist ein knuspriger Teig und ein sehr saftiger Belag, weil die Äpfel die ganze Zeit unten in leckerster karamellierter Zuckerzitronevanillelösung schwimmend backen.

Zutaten zur Pate Brisée Sucrée:

200 g Mehl
100 g Butter, weiche
3 St. Eidotter
75 g Staubzucker
1 Pr. Salz
¼ TL Zitronenschale, gerieben
1 EL Calvados (ersatzweise Cognac)

Der Belag:

600 g säuerliche Äpfel (Boskop, Braeburn)
Äpfel mit Charakter eben...
50 g Staubzucker
1 St. Mark einer Vanilleschote
Saft 1 Zitrone

40 ml Wasser
30 g Butter
50 g Kristallzucker

Herstellung:

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde machen und die weiche Butter, das Eigelb, den Zucker, das Salz, die abgeriebene Zitronenschale und den Calvados hineingeben.
2. Die Zutaten in der Mulde zügig mit den Fingern vermischen und nach und nach das Mehl einarbeiten. Den entstandenen Teig gut durchkneten und, wenn er nicht feucht genug ist, noch 1 EL Wasser einarbeiten.



3. Den Teig vorsichtig zu einer Kugel formen, diese in Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Minuten kühl rasten lassen.
4. Äpfel schälen, entkernen, achteln und mit dem Staubzucker, Zitronensaft und dem Mark einer Vanilleschote marinieren.
5. In einer Pfanne Wasser Butter und Zucker auf mittlerer Temperatur langsam erhitzen und solange rühren, bis sich die Farbe in Richtung goldgelb verändert.
6. Jetzt die marinierten Äpfel hinzu geben und kurz 2-3 Minuten mitdünsten.
7. Dann vom Feuer nehmen und die Äpfel in eine Tarte-Form umschichten. Dabei bitte darauf achten, dass die runde Seite, also der Rücken der Apfelspalten nach unten zeigt. Auch die gesamte Flüssigkeit aus der Pfanne mit in die Backform kippen, dann warten bis die Äpfel abgekühlt sind.
8. Den Backofen auf 190°C vorheizen.
9. Den entspannten Teig zwischen zwei Lagen Frischhalte ausrollen. Vorsichtig auf die Äpfel heben und eventuell überstehenden Teig mit einem Messer wegschneiden. Am Rand noch mal alles gut mit den Fingern festdrücken, damit alles verschlossen ist und sich die Äpfel unter einer hermetisch abgeschlossenen Teigglocke befinden.
10. Im vorgeheizten Ofen 35 Minuten backen bis der Teig oben goldgelb ist.
11. Rausnehmen und abkühlen lassen.
12. Erst kurz vor dem Servieren vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen.

TIPP:

Jetzt mal an den Äpfeln schnuppern und ein erstes Stück sofort verschlingen.

