



Zutaten:

75 g Puderzucker
 75 g Butter
 5 Stck. Äpfel, säuerlich
 1-2 EL Zitronensaft
 250 g Blätterteig
 nach Belieben Zimt
 nach Belieben Zimt-Zucker



Lurch Querschäler
 Universal



Le Creuset Topf-
 Griffschutz in schwarz



Herbaria Zimt,
 gemahlen



Rösle Apfelteiler



Le Creuset
 Holzuntersetzer
 Akazie, magnetisch



triangle
 Confiseriepalette,
 Kirschbaum, 12 cm



Le Creuset Tatin-
 Backform aus
 Gusseisen in
 kirschrot



KochForm Ausroll-Set

1

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2

Zucker und Butter in die Tatin-Backform geben. Bei mittlerer Temperatur auf der Kochplatte erhitzen, bis die Butter schmilzt.

3

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zimt bestreuen.

4

Dann die Äpfel mit der runden Seite nach unten deckend in die Form legen. Je nach Geschmack noch 1-2 Löffel Zucker und etwas Zimt darauf streuen. Bei mittlerer Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

5

Die Form von der Kochplatte nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen, währenddessen den aufgetauten TK-Blätterteig auf die Größe der Form ausrollen.

6

Den Teig über die Äpfel legen und am Rand leicht andrücken, so dass er beim Stürzen einen Teller bildet. Kleine Einstiche in den Teig machen, damit der Dampf entweichen kann.

7

Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene 15-20 Minuten bei 200°C backen, bis der Blätterteig aufgegangen und goldgelb gebacken ist. 5 Minuten abkühlen lassen und den Teig mit einer Streichpalette am

Rand entlang ablösen, damit sich der Apfelkuchen leichter auf die Servierplatte stürzen lässt. Die Tarte Tatin noch heiß stürzen, denn sonst wird der Zucker hart und die Tarte klebt in der Form fest.

Noch warm mit Sahne und Vanilleeis servieren.