



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger

Tarte Tatin

ZUTATEN

2 süß-saure Äpfel in dünne Spalten geschnitten
3 El Zucker
40 g Butter (15 g zum Buttern und 25 g für kleine Flocken)
1 Platte Blätterteig

ZUBEREITUNG

Eine Tarteform buttern und zuckern und im Backofen bei 200°C leicht karamellisieren. Die Form aus dem Ofen nehmen und mit den Apfelspalten belegen. Die restliche Butter in kleinen Flocken darüber geben und mit dem Blätterteig bedecken. Bei 200 °C im Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Tarte vorsichtig stürzen. Dazu passt hervorragend ein samtiges Schokoladeneis!