

Tarte Tatin

ZUTATEN (4 Personen):

700 g	säuerliche Äpfel (vorher in Calvados marinieren, falls gewünscht)
	Calvados
100 g	Zucker
4 EL	Wasser
40 g	Butter
250 g	Blätterteig
200 g	Crème fraîche



ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Eventl vorher ein paar Stunden in Calvados marinieren. In einer ofenfesten Pfanne Wasser und Zucker erhitzen und zu goldbraunem Karamell kochen. Vom Herd nehmen und die Apfelscheiben ringförmig auf dem Karamell in der Pfanne anordnen (Vorsicht, sehr heiß!) Butter in Flocken darüber verteilen.

Blätterteig ausrollen, einen Kreis ausschneiden, der etwas größer ist als die Pfanne, und damit die Äpfel bedecken. Ränder mit den Fingern andrücken und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen.

Bei 180°C ca. 30 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen, dann mithilfe eines Tellers stürzen.

Mit Crème fraîche servieren.