

Tarte Tatin

Sie gilt als wahrer Stern am Desserthimmel,
bezirt mit frischen Äpfeln und dem köstlichen Caramelgeschmack.

Die Geschichte dahinter:

Ein romantisches Missgeschick mit glücklichem Ausgang.

Zutaten

150g Zucker
50g Butter
500g Apfelspalten
2 EL Zimtucker
40g Butterflocken
1 Blätterteig, rund

Zubereitung

Etwa 20 Minuten + 35 Minuten backen

1 Wähenblech exakt mit Backtrennpapier auslegen. Aus Zucker und Butter ein helles Caramel zubereiten und ins vorbereitete Blech giessen. Apfelspalten kreisförmig hineinlegen. Sorgfältig arbeiten, man sieht das Muster beim Servieren. Zimtucker darüberstreuen und die Butterstückchen darauf verteilen. Wähenblech für 15 Minuten in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben.

2 Äpfel aus dem Backofen nehmen. Teigrand zwischen Äpfel und Blechrand drücken. Mit der Gabel einstechen und nochmals für 20 Minuten backen. Herausnehmen, einige Minuten stehen lassen und danach auf eine Tortenplatte stürzen. Lauwarm oder kalt servieren.

Geschichte

In Frankreich lebten im 19. Jahrhundert die zwei Schwestern und Hotelbesitzerinnen Caroline und Stéphanie Tatin. Ihr Apfelkuchen war wohl mit Abstand der beste im ganzen Umkreis. Stéphanie war in den Sohn des Dorflehrers verliebt. Eines Tages überraschte er sie in der Küche mit einem Blumenstrauss.

Stéphanie war sehr aufgeregt und vergass in der Verwirrung, dass sich in der Form, in der sie die Äpfel backte, noch gar kein Teig befand. Als sie den Fehler bemerkte, rettete sie den Kuchen, indem sie die Äpfel mit einem Teigboden bedeckte. Am Ende drehte sie das Ganze um. Die Gäste waren von dem aromatisch duftenden Missgeschick begeistert. Die «Tarte des Demoiselles Tatin» trat ihren Siegeszug an.

