

## REZEPT

# Tarte tatin

mit Salzbutterm Karamell



## Zutaten

- 7 - 8 festkochende Äpfel (Braeburn oder Pink Lady)
- 300 g Zucker
- ½ TL Vanillemark

### Für den Boden

- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Messerspitze Vanille

### Für das Karamell

- 200 g Zucker
- 50 g Butter
- ½ TL Salz (oder mehr nach Geschmack)

## Zubereitung

- Die Äpfel schälen und in viertel schneiden
- in einem Kochtopf 300 g Zucker mit 700-800 ml Wasser aufkochen und die Äpfel mit dem Vanillemark zugeben
- zudecken und 4-5 Min. blanchieren; abgießen und auf einem Teller abkühlen lassen

### Das Karamell

In einen Kochtopf den Zucker langsam schmelzen lassen - dann Salz und Butter dazurühren. Das Karamell in die Tarteform gießen und gleichmäßig verteilen. Die Apfelstücke auf das Karamell legen.

### Der Boden

Die Zutaten zusammenrühren und dann mit den Händen zusammenkneten. Den Teig ausrollen und über die Äpfel drapieren; die Ränder ein wenig reindrücken und mit der Gabel picksen.

Bei 180°C Umluft für 35 Minuten backen.