



## Tarte Tatin

### Zubereitung

Für den Teig: Staubzucker mit Mehl mischen. VZ, Salz, Eigelb EL, Wasser und Öl zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Die Butter unterrühren. Den heißen Karamell in eine Tarteform gießen, die Apfelviertel mit der glatten Seite nach unten in die Form legen. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer runden Platte ausrollen.

Auf die Apfelviertel legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Überstehenden Teigrand nach innen an den Rand der Form legen. Bei 180° ca. 40 min. backen. Ca. 20 min. abkühlen lassen, damit sich die ausgetretene Flüssigkeit sammeln kann. Dann auf eine Platte stürzen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Ulrike Schrenk.**

### Zutaten

#### Teig:

20 g Staubzucker

150 g Mehl

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

4 EL kaltes Wasser

65 g Butter

#### Belag:

1 kg Äpfel

2 EL Zitronensaft

120 g Zucker

50 g weiche Butter