

TarteTatin mit Blätterteig

Zutaten für vier Personen

1 kg Äpfel, z.B. Renette oder Boskop
2 EL Butter
2 EL Honig
200 g Blätterteig
30 g Zucker
Apfelsaft

So bereiten wir die Apfeltarte zu

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Die Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden.
3. In einer feuerfesten Pfanne (Backblech) Butter und Honig schmelzen. Etwas Apfelsaft dazugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Äpfel gleichmäßig darin verteilen. Den Blätterteig drei bis vier Millimeter dünn ausrollen und die Äpfel damit bedecken.
4. Die überstehenden Teigländer abschneiden und den Teigrand an die Pfanneninnenseite andrücken. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen und mit dem Zucker bestreuen.
5. Die Tarte in der Pfanne in den vorgeheizten Backofen stellen, und bei 180 Grad circa 30 Minuten goldbraun ausbacken.
6. Die Tarte etwas abkühlen lassen, auf einen großen Teller stürzen und mit etwas Puderzucker bestäuben. Warm servieren.

Tipp: Dazu passt eine Kugel Vanilleeis, oder etwas Joghurt mit Minze