

## Tarte Tatin

<b>Zutaten</b>	für 12 Stücke		
200 g	Mehl	50 g	Zucker
100 g	Butter	30 g	Butter
50 g	Zucker		
1 Prise	Salz		
1	Ei	3	Äpfel
Mehl zum Ausrollen			

### Zubereitung

- **Für den Mürbeteig** Mehl, Butter in kleinen Flöckchen, Zucker, Salz und Ei zunächst mit den Knethaken zu einem glatten Teig verkneten.
- Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.
- **Für den Karamell** Zucker und Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren lassen.
- Flüssigen Karamell auf 2 Tarte Formen (Durchmesser 18 – 20 cm) verteilen und fest werden lassen.
- **Für den Belag** Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden.
- Die Äpfel in dünne Spalten schneiden und schuppenartig auf dem harten Karamell verteilen.
- Den Backofen auf 200°C Ober / Unterhitze vorheizen.
- Mürbeteig in 2 Portionen teilen. Jede Portion auf wenig Mehl rund und 2-3 cm größer als die Tarteformen ausrollen.
- Mürbeteig auf die Äpfel legen und dabei die Teigränder an den Seiten mit einem Messer etwas nach unten auf den Formboden drücken, damit später ein kleiner Rand entsteht.
- Tartes im Ofen 18 – 20 Minuten backen.
- Lauwarm abkühlen lassen und auf Teller stürzen. (sonst ist der Zucker wieder fest und die Tarte lässt sich nicht stürzen)

**Sehr gut lässt sich die Tarte auch mit fertigem Blätterteig zubereiten.**