Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TARTE TATIN AU CARAMEL AU BEURRE SALÉ (TATIN APFELTARTE MIT SALZBUTTER-KARAMELL)

ZUBEREITUNG: 25 MIN.

Bonjour und Euch einen schönen Sonntag! Viele von euch haben sich ein neues Apfeltarte Rezept gewünscht und hier kommt es. Ich habe es extra lecker gemacht, mit einem Salzbutter-Karamell als Basiscreme! Die Tarte Tatin ist sehr bekannt. Ich backe sie immer mit Stückchen Äpfel, die dann sehr dünn wirken auf die Tarte. Es ist mir aber oft zu dünn.

Wie kann man eine Tarte Tatin mit großen Apfelstücken backen?

Ja, es gibt immer das Problem, dass die Apfelstücke nicht ganz durchgebacken werden, wenn die Apfelscheiben zu dick sind. Es schmeckt aber so gut, wenn die Apfelstücke dick sind. Was kann man dagegen tun?
Einfach die Apfelscheiben vorher in einem kleinen Sirup pochieren. Das ist ganz einfach Wasser mit etwas Zucker und Vanille. Dann werden die Apfelstücke in dem Sirup gekocht, bis sie weich sind.

Kann man den Sirup aromatisieren?

Ja, ich habe meinen Sirup mit Vanille aromatisiert, aber man kann auch Zimt, Tonkabohnen oder Kardamom hinzufügen. Mit ein klein Schuss Calvados oder Rum schmeckt es auch wunderbar!

Welche Apfelsorte eignet sich am besten für eine Tarte Tatin?

Am besten sind Äpfel mit festem Fruchtfleisch.

Ich mag besonders den Pink Lady oder den Braeburn. Aber alle Apfelsorten, die nach dem Backen fest bleiben, eignen sich gut.

Was sich nicht für Tarte Tatin eignet, sind weiche Äpfel.

Das sind z.B. Boskoop oder alle Apfelsorten, die für Kompott verwendet werden.

Man kann sie aber trotzdem verwenden, aber Vorsicht: Die Apfelschicht wird sehr weich und matschig, wenn man sie umdreht.

Zu Hause lieben wir Salzbutter-Karamell! Es schmeckt einfach nach Urlaub. Ich bevorzuge es auch, weil so das Karamell nicht „zu“ süß auf einem Nachtisch oder ein Dessert wird. Es ist gerade die Gefahr bei der Tarte tatin, dass es „zu“ süß schmeckt.

Mit einem Hauch Salz im Karamell schmeckt es einfach sooo fein, dass man locker ein ganzes Stück essen kann, ohne dass der Zuckergeschmack alles überdeckt. Dazu kann man auch ein gute EL Crème fraîche servieren um den süßen Geschmack zu mildern. □□

Braucht man für die Tarte Tatin eine spezielle Backform?

Ja/Nein. Es ist hilfreich, eine Form zu haben, die sowohl auf dem Herd als auch im Backofen verwendet werden kann. Aber man braucht sie nicht. Ich bereite mein Karamell lieber in einer Kasserolle zu, damit es besser kocht. Erst dann gebe ich es in eine Tortenform mit festem Boden.

Achtung: Immer eine Kuchenform mit **festem Boden** verwenden. Karamell und Apfelsaft laufen sonst aus.

Was ist besser für Tarte Tatin: Metall oder Silikon?

Das ist eigentlich egal. Nimm einfach das, was sich am leichtesten abwaschen lässt. Das Karamell klebt sehr.
Was super praktisch ist, ist ein **Tatin Backform, die auch auf dem Herd gehen kann**. Dabei kann man direkt den **Karamell darein schmelzen** und es dann mit APfel und Teig befüllen und in den Backofen backen.

Ist es schwierig, eine Tarte Tatin zu backen?

Das Rezept ist ganz einfach und besteht nur aus 3 wichtigen Schritten: Sirup, Karamell und Teig. Man kann nicht viel falsch machen.

Mit all diesen Informationen könnt ihr euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für Tatin Apfeltarte mit Salzbutter-Karamell, in eine 26 cm Form:

7 – 8 festkochende Äpfel (Braeburn oder Pink lady), 300 g Zucker, 1/2 TL Vanillepulver

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, 1/2 TL Salz (oder mehr nach Geschmack)

Utensilien: Tarte Tatin Backform oder ein 26 cm Tortenform, 1 Teigschaber, 1 Kochtopf, Schäler, Nudelholz,

1- Der Sirup:

Als erster Schritt werden die Äpfel geschält und in Vierteln (nicht kleiner) geschnitten. Dann in einem Kochtopf 300 g Zucker mit 700 ml- 800 ml Wasser zum Kochen bringen… so dass der Zucker sich komplett im Wasser löst. Dann kommen das Vanillemark und die Äpfel Stücken. Ich habe den Kochtopf kurz bedeckt und somit die Apfelstücke nur 4 bis 5 Minuten blanchiert. Sie müssen einfach weich werden, aber bitte kein Kompott!

Dann die Äpfel herausnehmen und auf ein Teller kurz abkühlen lassen.

2-Das Karamell:

In einem Kochtopf 1/3 des Zuckers eingeben und bei schwacher Hitze den Zucker schmelzen lassen. Hier kommt KEIN Wasser dazu!
Dann nach und nach noch 1/3 dazu geben und dabei nie rühren, sondern nur den Topf schütteln, so dass der Zucker sich auf das Karamell verteilt.

Am Ende kommt das letzte Dritteln rein und wenn es nur noch ein Hauch Zucker an der Oberfläche

des Karamells gibt, wird es vorsichtig gerührt, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu bekommen. Dazu kommt auch jetzt das Salz hinein und die Butter….
und immer auch bei schwacher Hitze, bis das Karamell schön cremig wird.

Jetzt eine runde Tortenform nehmen, das Karamell hineingießen, und es schön in die Form verteilen.

Den Apfelstücken in die Form, auf das Karamell, legen:

3- Der Boden :

Heute kommt der Boden als Letzte in die Form!

Die Zutaten zusammen rühren (hier habe ich es mit der Maschine gemacht, aber am Ende muss er immer noch mit den Händen geknetet werden !). Den Teig ausrollen. Es muss hier nicht so dünn wie immer werden, sonst schmilz der Teig in die Form. Also hier den Teig 1 cm dick ausrollen.

…und dann es über die Äpfeln drapieren. Die Ränder ein bisschen reindrücken und mit einer Gabel piksen.

Backen : 180 °C Umluft für 35 Minuten

Nach dem Backen, 5 Minuten warten, vor man die Tarte umkippt. Aber nicht zu lange, sonst wird den Karamell wieder fest und die Apfelstückchen bleiben in der Form kleben.

Et voilà! wenn es fertig gebacken ist, muss man die Tarte auf eine Servierteller umkippen. Dabei bitte beachten, dass Ihr keinen ganz flachen Teller nehmt, weil das Karamell von der Tarte ein bisschen laufen wird.

Ich hoffe, es wirkt nicht zu kompliziert oder aufwändig für euch, und Ihr habt Lust es nach zu backen. Es lohnt sich wirklich!

Wir haben es pur genossen, aber ein klein bisschen Chantilly oder Vanilleeis dazu wäre auch „ein Traum“.

Also hoffentlich gefällt es Euch und Ihr bäckt es nach. Ich freue mich schon auf Eure Fotos !!!! Merci vielmals dafür! Es ist mir immer eine Freude, zu entdecken, was Ihr auch zu Hause zaubert!

GROS BISOUS à tout le monde et Bon Dimanche .

□□

Für Euch habe ich hier noch ein Paar Leser Fragen gesammelt :

Von Nina: isst man die Tarte warm oder kann sie auch erkalten? Oder wird dann das Karamell fest?

Die Tarte isst man immer am besten warm oder lauwarme…. mit ein bisschen Sahne oder Vanille Eis ? ! □□ Sonst wird der Karamell hart oder wird es ablaufen.

von Pascal: Wäre es sinnvoll, den Boden eventuell leicht zu mehren oder mit Semmelbrösel zu bestreuen?

Ooooh Nein! Der Pfanne bitte nicht vorher bemehlen. Vielleicht ein bisschen mit Butter schmieren, aber kein Mehl!

von Mélanie: Bei mir ist so gut wie alles heruntergelaufen. Was habe ich etwas falsch gemacht?

Eigentlich das passiert, wenn die Äpfel noch viel Saft haben, und wenn die Äpfel vorher nicht lange genug vorgekocht wurde. Ich denke, dass die Äpfel etwas fester waren und deswegen ein bisschen länger in den Sirup köcheln sollte. Dann geben sie nicht so viel Saft ab.

von Eva: Kann man diese Tarte vorbereiten? ZB Caramel u Früchte, der Teig dann frisch u ab in den Ofen? Oder wird das Caramel sonst zu hart?

Eigentlich so kenn ich sie als klein Mädchen. Die Äpfel waren auf den Karamell gestellt und dann gekocht. Es geht auch, aber bei mir sind oft die Apfelstücke nicht richtig gebacken.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de