Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



TATIN DE NOËL AU BEURRE SALÉ (WEIHNACHTLICHE APFEL-TARTE-TATIN MIT SALZBUTTER)

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 8 MIN. · BACKZEIT: 30 MIN.

An diese angenehmen Weihnachtstagen ist eine warme, süsse, und gewürzvolle Nachspeise willkommen.
Diese paar Tage habe ich so viel gekocht und gebacken, dass ich irgendwann nicht mehr so viel Kraft hatte. Ich habe dann an eine Nachspeise gedacht, die einfach, schnell und lecker schmeckt. Ich hatte eine paar Tage zuvor Lebkuchen gebacken und es gab noch überraschenderweise Reste davon. Äpfeln und Salzbutter gab es auch noch in der Küche.

Na dann, los mit dem Backen... Die Zutaten sollten sie gut kombinieren aber ich hatte vorher keine Ahnung, ob es schmecken würde.

Zutaten für 4 Personen (4 x 8cm Muffinform):

2 große Äpfeln, 3 Scheiben Lebkuchen, 1 Naturjoghurt (125 g) , 1 Ei, 100 gr Zucker, 100 ml Milch, 50 ml Sahne, 50 gr Salzbutter

1- Zuerst wird ein Karamell mit 40 gr Zucker und 1 TL Wasser bis es goldbraun wird gekocht.

Direkt danach in kleine Formen gleichmäßig gießen.

2- 1 Apfel schälen und in Stücke schneiden. Dann in den Backformen platzieren .

3- Die Lebkuchenscheiben auch in Stücke schneiden ....

.... In einer Schale den Lebkuchen mit 100 ml Milch, dem Joghurt, 1 Ei, 20 gr Zucker rühren....

.... anschließend über die Apfelstücke gießen.

Die Backformen bei 160°C Umluft für 30 Minuten in den Backofen schieben.

Sie sollten so aussehen :

4- Die Salzbutter Sauce:

Den letzten Apfel in dünne Scheiben schneiden.
In einer Pfanne den Rest Zucker (40 gr) als Karamell mit der Salzbutter kochen und dann die Apfelscheiben dazu geben.

Wenn die Äpfeln anfangen durchsichtig zu sein, die Sahne darüber gießen. (Achtung sie soll nicht kochen!)
und schon ist ihre Sauce fertig und kann die Küchlein verfeinern.

Die Küchlein können vorher vorbereiten werden, aber die Sauce soll in letzter Minute gekocht werden.

Das Ganze warm servieret macht diese Nachspeise verführerisch.

Bon appétit et Joyeuses Fêtes

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