

## Tarte Tatin

200 g Weizenmehl  
100 g eiskalte Butterflocken  
50 g Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 Eigelb  
150 g Kristallzucker  
16 - 20 geschälte entkernte in  
je 8 Spalten geschnittene  
Äpfel (Boskop oder  
Rubinette)  
50 g frischer, geschälter in  
kleinste Würfel geschnittener  
Ingwer  
1 TL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener Ingwer  
1 Prise Salz  
Mark von 2 Vanilleschoten  
100 g Butterflocken  
1 dl glatt gerührte Crème  
double

- ➊ Zucker karamellisieren lassen.
- ➋ Mit 2 EL heissem Wasser ablöschen.
- ➌ Crème double hinzufügen, aufkochen lassen.
- ➍ Balsamico einrühren.
- ➎ Alle Zutaten für den Teig mit den Händen in der Reihenfolge der Aufzählung zusammenkneten.
- ➏ 1 Stunde kalt stellen.
- ➐ Nicht zu dünn ausrollen.
- ➑ Einen Kreis von 30 cm Durchmesser ausschneiden.
- ➒ Für die Füllung eine beschichtete Pfanne mit Zucker ausstreuen.
- ➓ Apfelspalten mit Ingwerwürfeln, Zimt- und Ingwerpulver, Salz und Vanillemark mischen.
- ➔ Kreisförmig in die Pfanne schichten.
- ➕ Butterflöckchen zwischen die Schichten legen.
- ➖ Zugedeckt etwa 10 Minuten dünsten.
- ➗ Dann ohne Deckel etwa 20 Minuten karamellisieren lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
- ➘ Auf Zimmertemperatur abkühlen.
- ➙ Mit der Teigplatte bedecken, Rand gut andrücken.
- ➚ Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.
- ➛ 10 Minuten abkühlen lassen.
- ➜ Auf ein Kuchenblech stürzen.
- ➝ Tortenstücke mit Tupfen von Karamellsauce und glatt gerührter Crème double servieren.