

Tarte Du Chef

Kategorien: Dessert, Kuchen, Tarte

Zutaten für: 1 Rezept

FUER DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Weiche Butter
		Variante: 4 Platten
		Tiefgefr. Blaetterteig
		(angetaut)
1		Ei
1	Prise	Salz
1	gestr. EL	Pudertzucker
1 1/2	Essl.	Kaltes Wasser

FUER DEN BELAG

11	gestr. EL	Pudertzucker
1/2	Pack.	Wasser
1	kg	Grosse festfleischige
		Saeuerliche Aepfel
		[ich habe Granny genommen]
120	Gramm	Butter

Anleitung:

Dieser koestliche Apfelkuchen, der 'verkehrt herum' gebacken wird, Stammt urspruenglich von zwei Schwestern, den Fraeulein Tatin, die ein Gasthaus auf dem Lande betrieben. Doch diese Nachspeise schmeckt so Gut, dass sich der 'Chef' des Hauses meist selber die Erfindung zuschreibt. Daher der Name. Unerlaesslich fuer das Gelingen ist eine Pfanne mit dickem Boden, fuer Die hier angegebene Menge sollte sie etwa 20 cm Durchmesser haben. Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel sieben, in die Mitte eine Mulde Druecken. Die Zutaten nacheinander hineingeben und mit den Fingerspitzen vorsichtig darunterarbeiten. Nicht zu stark kneten. Zum Schluss den Teig mit den Handballen zweimal kraeftig durchwalken. In Einem Tuch mindestens eine Stunde ruhen lassen. Inzwischen in einer Pfanne mit dickem (!) Boden [ich habe eine Gussstahlpfanne mit Antihafbeschichtung genommen] 10 El. Pudertzucker Streuen, so dass eine ca. 1 cm dicke, gleichmaessige Schicht entsteht. Mit dem Wasser anfeuchten. Die Aepfel schaelen, vierteln (evtl. Sechsteln oder achtern, je nach Groesse), Kerngehaeuse entfernen, Stuecke auf dem Zucker verteilen. 100 Gramm Butter zum Schmelzen bringen und gleichmaessig ueber die Aepfel Verteilen. Langsam erhitzen. Dabei die Fruechte immer wieder umwenden, Damit sie sich ringsherum mit der nun entstehenden Karamelmasse Vollsaugen.

Wenn die Aepfel halb gar sind, die Pfanne vom Herd nehmen. Evtl. ueberschuessige Fluessigkeit abgiessen (ich habe sie in ein Twist-Off-Glas gefuellt und gleich verschlossen -> gibt eine Art Gelee mit Butterdeckel). Die Aepfel leicht anheben und den Rest der Butter Darunterschieben. Die Aepfel wieder gleichmaessig verteilen. Den Muerbeteig sehr duenn ausrollen. Die Apfelmasse damit belegen.

Im Auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten Backen. Nach Beendigung der Backzeit das Gebaeck mit Hilfe eines Tellers oder Deckels so umdrehen, dass der Teig sich jetzt unten Befindet. Die Aepfel, wenn noetig, mit einem Messer noch etwas Festdruecken. Heiss, lauwarm oder kalt servieren.

Tarte Du Chef

(Fortsetzung)

Variante: Mit tiefgefrorenem Blätterteig zubereitet, gelingt dieses Gericht noch leichter. Die Blätterteigplatten müssen allerdings vorher zumindest angetaut sein, damit sie sich dünn ausziehen lassen. [Ich habe die Kleberaender mit Eigelb bestrichen und auch die Oberseite der Teigplatte.]

Zubereitungszeit: 30

Ruhezeit (Teig) 1 Stunde

Backzeit 20 - 25 Minuten