

WEIHNACHTLICHER TARTE TATIN



Rezept von Tom Walter
(Goldmedaillen-Gewinner "Goldener Koch")

VORBEREITUNG:

Rezept für 4 Stück

GLASUR

Zutaten:

25g Zucker
40g Butter
150ml Grand Marnier
300ml Süssmost
1Stk. Vanilleschote
1Stk. Zitrone (Abrieb + Saft)
1g Zimt gemahlen

Zubereitung:

Zucker und Butter gemeinsam schmelzen und leicht bräunen. Mit dem Grand Marnier und Süssmost ablöschen, Vanilleschote, Zitronen-abrieb, Zitronensaft und gemahlene Zimt begeben. Sirupartig einkochen, durch ein feines Sieb passieren.

KARAMELL

Zutaten:

50g Zucker
50g Butter
einige
Tropfen Zitronensaft
1 dl Rahm

Zubereitung:

In einer weiten Pfanne Zucker und Butter unter Rühren auf kleiner, bis mittlerer Stufe langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. (Tipp: die Hitze nicht zu hoch stellen, da der Zucker sonst zu schnell verbrennt). Den Rahm und Zitronensaft dazugeben und glattrühren. Die Karamellcreme in 4 Quicheförmchen von je etwa 12cm Durchmesser verteilen.

BLAETTERTEIG

270g Blätterteig in 4 Kreise von ca. 12cm Durchmesser ausstechen.

ZUBEREITUNG UND BACKEN:

4 TARTES

Zutaten:

- 4 Stk. möglichst grosse Golden Delicious oder Boskop
- Apfelglasur

Zubereitung:

Die Äpfel schälen und feine Schnitze schneiden.

In die mit Karamell ausgegossenen Tarteförmchen legen.

Äpfel mit der Glasur bepinseln, den ausgestochenen Blätterteig darauflegen und leicht andrücken.

BACKEN

Die weihnachtlichen Tartes Tartin im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während etwa 20 Minuten backen.

Herausnehmen und die Tartes sofort auf einen Teller oder ein Blech stürzen.

Warm und nach Belieben mit Beerenkompott, Apfelsauce oder Schlagrahm geniessen.

EN GUETE!

