



**ORF** extra

## TARTE TATIN vom Grill

### Für eine Tarte

Grillzeit: ca. 10-15 Minuten

80 g Zucker  
20 g Butter  
3 mittelgroße Äpfel  
1 runder Blätterteig

Außerdem:  
1 Pfanne  
1 Grill

**Tipp:** Auf Reisen greifen wir ab und zu auch zu Convience Food, zum Beispiel fertig gekochte Kichererbsen im Glas oder Teigrohlinge. Das spart unterwegs notwendige Energie und Ressourcen (Gas oder Kohle).

### Zubereitung:

1. Butter in Scheiben schneiden und in die Pfanne legen. Darüber den Zucker streuen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Anschließend ebenfalls in der Pfanne verteilen.
3. Den Teig mit einer Gabel einstechen und über die Äpfel legen.
4. Bei mittelstarker Glut zugedeckt (mit einem Deckel, Teller oder etwas Vergleichbaren) auf dem Grill ca. 10 Minuten backen. Durch die Hitze von unten karamellisieren die Äpfel während des Backvorgangs.
5. Die Pfanne vom Grill nehmen und 2 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Anschließend stürzen und umgedreht noch einmal in der Pfanne auf dem Grill weitere 7-10 Minuten fertig grillen. Hierbei auf die Hitze achten, damit der Blätterteig in der Pfanne nicht anbrennt.

Quelle: **Nachhaltige & einfache Camping-Küche: Unsere besten Rezepte und Ideen für nachhaltigen und genussvollen Urlaub.** Marie und Julius Feldt. Thorbecke Verlag. ISBN 978-3-7995-1551-1