

# Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



## Tarte Tatin

**Koch: Töni Mörwald**

### Zutaten

(1 runde Form)

Für den Teig

- 200g Universalmehl
- 3 EL Staubzucker
- Salz
- 100g kalte Butter
- 1 Ei
- 3 EL kaltes Wasser

Für den Belag

- 750g feste, säuerliche Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 125g Staubzucker
- 125g Butter
- Vanilleschote

Staubzucker als Finish

### Zubereitung

1. Mehl, Staubzucker, Salz, Butter in Stückchen, Ei und Wasser mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Quelle: ORF extra

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
3. Staubzucker mit 5 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und zu gold- gelbem Karamell verkochen. Das Mark einer Vanilleschote beifügen. Etwas Butter beigeben.
4. Die Apfelspalten kreisförmig in den Karamell legen und bei schwacher Hitze 4 Minuten dünsten. In die mit Backpapier ausgelegte Tarte-Form füllen.
5. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig ausrollen (25 cm Durchmesser). Auf das Nudelholz rollen und mit diesem auf die Äpfel legen, Teigrand nach innen drücken.
6. Tarte 25 – 30 Minuten bei 180 °C Umluft im vorgeheizten Rohr backen. Mindestens 10 Minuten auskühlen lassen. Einen Teller auf die Form legen, gegen die Form drücken und die Form mit Schwung umdrehen. Mit Staubzucker bestreuen.