

REZEPT



APFELTARTE TATIN

BIO PUMPKIN SPICE N° 726



RIMOCO GEWÜRZMANUFAKTUR

www.rimoco.de



ZUTATEN

12 PORTIONEN
VORBEREITUNG | 35 MIN.
KOCHZEIT | 30 MIN.

TEIG

130 g Mehl
1 Prise Salz
130 g kalte Butter
120 g Frischkäse

BELAG

50 g weiche Butter
50 g Zucker
4-5 säuerliche Äpfel
2 TL Bio Pumpkin Spice
N°726

150 ml Sahne
100 g Crème fraîche



ZUBEREITUNG

1. Mehl, Salz und kalte Butter in Würfeln in der Rührschüssel einer Küchenmaschine verrühren. Frischkäse löffelweise dazugeben und unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mind. 1 Stunde ruhen lassen.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Boden und Wände der gusseisernen Pfanne dick mit Butter bestreichen und mit 30 g Zucker bestreuen. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelviertel dicht an dicht kreisförmig auf den Boden der Pfanne nebeneinander legen. Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und die Äpfel ohne zu rühren 10 Minuten braten, bis Butter und Zucker zu karamellisieren beginnen. Pfanne vom Herd nehmen.

3. Pumpkin Spice mit restlichem Zucker verrühren und die Äpfel mit der Hälfte der Mischung bestreuen.

4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Fläche ausrollen, die etwas größer ist als der obere Rand der Pfanne. Vorsichtig hoch heben und auf die Äpfel legen. Die Teigränder leicht unter die Äpfel drücken.

5. Tarte Tatin 25-30 Minuten backen, bis der Teig golden und knusprig ist. Kurz abkühlen lassen. Teigrand mit einem Messer von der Pfanne lösen und die Tarte auf einen großen Teller stürzen. Mit der restlichen Pumpkin Spice-Zucker-Mischung bestreuen.

6. Sahne steif schlagen und mit Crème fraîche verrühren. Tarte Tatin noch warm damit servieren.

Tipps | Falls es mal schnell gehen muss, klappt die Tarte Tatin auch hervorragend mit Blätterteig.