



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Tarte Tatin mit Calvados flambiert

Für 4 Personen:

- | | | |
|-------|-------------------------|--|
| 300 g | Butter-Blätterteig | <ul style="list-style-type: none">– Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Dann in einer Gußpfanne den angefeuchteten Zucker karamellisieren. Die Butterstückchen darin schwenken. Die halben Äpfel senkrecht auf der Seite, sehr dicht kreisförmig auf dem Karamell verteilen.– Den Blätterteig zu einer runden Platte ausrollen und über die Karamelläpfel legen. Mit der Messerspitze einige Luftlöcher einstechen.– Im Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und den Blätterteigdeckel vorsichtig zur Seite legen.– Die Karamellflüssigkeit auf dem Herd reduzieren. Danach den Blätterteigdeckel wieder darauf setzen.– Kurz vor dem Servieren die Tarte vorsichtig auf dem Herd erwärmen. Auf einen flachen Teller stürzen und warm servieren.– Am Tisch die Tarte Tatin mit Calvados übergießen und flambieren. In einer Sauciere die Crème fraîche servieren. |
| 8 | Belag:
Äpfel, Boskop | |
| 150 g | Zucker | |
| 75 g | Butter | |
| 120 g | Crème fraîche | |
| 50 ml | Calvados | |
| | | |