

NATÜRLICH
aus Buxtehude



BRUNCKHORST



Ihre Familie Brunckhorst
wünscht guten Appetit!

Tarte Tatin

Gestürzter Apfelkuchen mit Karamell-Schicht
Einfach zu backen und absolut köstlich

1 Paket Blätterteig (am besten als Rolle, Kühlregal), 750g mürbe Äpfel, 30g Butter, 100g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 TL Zimt

Unten geschlossene Backform dick mit der Butter einfetten und mit 50g Zucker ausstreuen.

Dafür eignet sich z.B. eine Quicheform. Eine ganz geschlossene Form ist wichtig; aus einer Springform kann die Karamell-Schicht herauströpfen und im Ofen verbrennen.

Äpfel schälen, in Achtel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Apfelstücke spiralförmig in die Form schichten. Restlichen Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und über die Äpfel streuen.

Blätterteig auf die Äpfel legen, am Rand leicht

andrücken, überstehenden Teig abschneiden und auf der Blätterteigplatte verteilen. Oberfläche mehrfach einer Gabel einstechen.

Bei 180°C/Gas Stufe 2 ca. 50 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. In dieser Zeit wird der Karamell leicht fest und haftet gut an den Äpfeln.

Große Kuchenplatte auf die Form legen, alles umdrehen und so den Kuchen stürzen. Ein Traum: warm aus dem Ofen mit kühler Schlag Sahne. Ideal und stressfrei, wenn man kurzfristig Besuch bekommt.

NATÜRLICH
aus Buxtehude

ÖBSTHOF
BRUNCKHORST

