



HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

Anjas Tarte Tatin

Zutaten

6-8 Äpfel

100 g Zucker

100 ml Calvados oder Apfelsaft

80 g Butter

¼ Tel. Vanillemark

60 g blanchierte, gemahlene Mandeln

115 g Kokosmehl

¼ Tel. Salz

¼ Tel. Backpulver oder Natron

¼ Tel. Zimt

Abgeriebene Schale einer Zitrone

60 g Butter

30 g Honig oder Zucker

2 Eier

¼ Vanillemark

Zubereitung

Am Vortag:

schälen, vierteln, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden.

in einer beschichteten Pfanne unter Rühren mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Sehr vorsichtig unter Rühren

zugießen.

und

einrühren. Äpfel dazugeben und 5 min köcheln lassen. Vom Herd nehmen und über Nacht abgedeckt an einen kühlen Ort stellen.

Am darauffolgenden Tag:

Den Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Teig

und

mit

sowie

verkneten und 1h in den Kühlschrank stellen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine mit Backpapier ausgelegte Springform 24-26 cm Ø am

Rand der Form mit Butter bestreichen. Die Äpfel kranzförmig



HuB-Selbsthilfegruppe Bielefeld

einschichten und mit dem Apfelkaramellfond beträufeln.

Den Teig, mit Kokos- oder Mandelmehl bestäubt, auf Backformgröße ausrollen. Teigplatte auf die Äpfel legen, so dass alles bedeckt ist und fest andrücken.

Tarte auf mittlerer Schiene bei 180° C Ober- und Unterhitze 18-20 min backen.

Form aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Rand der Backform entfernen. Einen Teller als Deckel auf die Tarte setzen und diese vorsichtig stürzen.

Dazu passt Schlagsahne oder Creme fraiche mit Vanilleeis.

Guten Appetit!