



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 167

Tarte Tatin mit Kardamom



15 Minuten



45 Minuten



60 Minuten

Zutaten

5-6 feste Äpfel, geschält und
geviertelt

150 g Vollrohrzucker

1 Vanilleschote, das Mark
herausgekratzt

 6 Kardamomkapseln, leicht
angedrückt

Für den Teig:

1 Ei

250 g Dinkelmehl

120 g kalte Butter, in Stücke
geschnitten

3 TL Vollrohrzucker

 1 Prise Salz

Für den Sirup:

Kochwasser der Äpfel

50 g Vollrohrzucker

Rezept

Die Apfelstücke mit Vollrohrzucker, Vanille (Mark und Schote) und Kardamomkapseln in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, bis alles knapp bedeckt ist. 4 Minuten blanchieren, dabei sollen die Apfelstücke weich, aber nicht zerkocht werden. In ein Sieb gießen (dabei den Sud auffangen und die Kardamomkapseln wieder hinzufügen) und abkühlen lassen. Für den Sirup das Kochwasser der Äpfel mit den Kardamomkapseln und dem Zucker einkochen lassen, bis nur noch ca. 100 ml Sirup im Topf sind. Kardamom entfernen. Die Zutaten für den Teig gut verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Sirup in eine Tarte- oder dichte Springform gießen. Die Apfelstücke darauf verteilen. Den Teig auswellen und auf die Äpfel legen, dabei leicht andrücken. Mit einer Gabel den Teigdeckel mehrmals einstechen. Die Tarte 40 Minuten im Ofen backen und sofort auf einen großen Teller stürzen.

Guten Appetit!