

Tarte Tartin mit frischem Ingwer

Zutaten (für eine Tarte-Form vom 28 cm Durchmesser)

Mürbteig:

125 g Butter

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Ei

Prise Salz

Die Zutaten für den Teig miteinander verkneten. Zur Kugel rollen, in eine Folie wickeln und ca. eine Stunde lang kühl stellen.

Belag:

2 cm Ingwer

ca 6 kleinere säuerliche Äpfel (z.B. Berlepsch)

1 TL Zitronensaft

1 TL abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone

125 g Zucker

75 g Butter

außerdem Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Früchte in nicht zu dünne Spalten schneiden.

Sofort mit Zitronensaft und Zitronenschale mischen. Den Ingwer schälen und sehr fein hacken. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Den Zucker mit 100 ml Wasser in eine geeignete Tarte-Form geben und auf der Herdplatte erhitzen. Goldgelb karamelisieren lassen, dann Butter und Ingwer dazugeben.

Ca. drei Minuten erhitzen, dann die Apfelspalten darauf verteilen. Die Form vom Herd nehmen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rund in Größe der Form ausrollen. Auf das Nudelholz aufrollen, dann über der Form abrollen.

Die Ränder gut festdrücken. Auf der mittleren Schiene ca 35 Minuten backen.

Dann kurz in der Form ruhen lassen, eine Kuchenplatte auflegen und die Tarte zügig umdrehen.

Die Tarte am besten noch lauwarm servieren.

Gutes Gelingen!