REZEPT FÜR FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN

FRANZÖSISCHER APFELKUCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 10-12 Stücke | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 1,2 kg Äpfel
- 200 g SweetFamily Brauner Zucker
- 50 g Butter
- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal, ca. 270 g)

4144

ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in dicke Spalten schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne mit ofenfestem Griff mit 2 EL Wasser aufkochen und hellbraun karamellisieren lassen. Butter würfeln, unterrühren und schmelzen. Äpfel gleichmäßig im Karamell verteilen.

2. Blätterteig abrollen, bei Bedarf auf wenig Mehl auf die Größe der Pfanne ausrollen. Über die Äpfel legen, dabei die Kanten nach innen klappen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 45 Minuten backen.

3. Pfanne aus dem Ofen nehmen und leicht schwenken. Hat sich zuviel Karamellsud gebildet, diesen vorsichtig abgießen. Apfelkuchen einige Minuten abkühlen lassen, auf eine Platte stürzen (am besten Ofenhandschuhe tragen, die Pfanne ist heiß) und noch warm servieren.

Tipps:

Wer keine ofenfeste Pfanne hat, kann diese berühmte französische Tarte tatin auch in einer gefetteten Tarte- oder Auflaufform backen.

Abgegossenen Karamellsud in einem kleinen Topf einige Minuten einköcheln lassen und als Sauce dazu reichen. Vor dem Servieren nach Belieben mit etwas Zimtzucker bestäuben und zusätzlich einen Klecks Crème fraîche darauf geben.