

## Kochen, essen und geniessen mit Patrick Zbinden

### Karamellierte Apfeltarte

#### Zutaten (für 4 bis 6 Portionen)

60 g Butter  
165 g Zucker  
2 EL Wasser  
4 Äpfel, geschält, entkernt und geviertelt  
1 Stk ausgewallter Blätterteig

#### Rezept aus:

D. Hay  
«Früchte»  
AT Verlag

#### Weitere Bücher zum Thema:

M. Steinbauer  
«Äpfel»  
Pichler Verlag

E. Brandt, J. Bernhard  
«Unser grosses Apfelkochbuch»  
Bassermann Verlag

I. Swoboda  
«Äpfel, Birnen & Quitten»  
Kosmos Verlag

G. Ruschitzka  
«Apfelkuchen»,  
GU Verlag

R. Hess  
«Äpfel und Birnen»  
GU Verlag

R. M. Donhauser  
«Das kleine Apfel Kochbuch»  
Hölker Verlag

E. Schermaul  
«Paradiesapfel und Pastorenbirne»  
Thorbecke Verlag

E. Brandt, J. Bernhard  
«Unser grosses Apfelkochbuch»  
Bassermann Verlag

#### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen.

Eine Bratpfanne (von 18 cm Durchmesser) mit offenstem Griff auf dem Herd bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Butter darin zerlassen.

Den Zucker und das Wasser hinzufügen und unter Rühren 2 Min. köcheln bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann weitere 5 Min. köcheln lassen bis sich der Zucker goldbraun färbt und sirupartig eindickt.

Die Äpfel in die Pfanne geben und 5 Min. anbraten, dann mit der Schnittfläche nach oben schön kreisförmig in der Pfanne anordnen, so dass sie den gesamten Pfannenboden bedecken.

Aus dem Teig einen Kreis von 24 cm Durchmesser ausschneiden. Die Äpfel mit der Teigrondele bedecken und die Kanten nach unten einschlagen.

Im vorgeheizten Ofen 18 bis 20 Min. backen, bis der Teig aufgegangen und goldbraun ist.

Zum Servieren die Tarte auf eine Platte stürzen.