

Französischer Apfel-Kuchen mit Vanille-Soße

Für 2 Personen

| | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|
| 150 g Blätterteig | 3 Äpfel, säuerlich | 1 EL Speisestärke |
| 45 g Butter | 1 Ei | 200 ml Sahne |
| 1 Vanilleschote | 1 TL Zimt | Zucker |

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus 25 Gramm Zucker und 25 Gramm Butter einen hellen Karamell zubereiten und in eine feuerfeste Form geben. Aus den Äpfeln Spalten schneiden und kreisförmig in die Form legen. Anschließend etwas Zimt und Zucker darüber streuen und die restliche Butterflocken darauf verteilen. Den Blätterteig etwas größer als die Förmchen ausrollen und die Form damit verschließen. Den Rand fest andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Die Tarte in den Ofen geben und 20 Minuten backen. Ein Ei aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit einem Teelöffel Zucker, mit etwas Wasser und Speisestärke vermengen. Alles in einem Topf glatt rühren und die Sahne dazu geben. Eine Vanilleschote aufschneiden und das Mark und die Schote zu der Soße geben. Die Soße langsam erwärmen, aber nicht zum kochen bringen. Anschließend die Soße von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote entfernen. Die Tarte Tatin mit der Vanillesoße auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 03. Dezember 2009