Tarte Tatin

Zutaten Teig

200	g	Mehl
1	TL	Backpulver
50	g	Zucker
75	g	Margarine
100	ml	Pflanzenmilch

Zutaten Karamell

120	g	Zucker
50	ml	Wasser
100	g	Margarine

Zutaten Äpfel

7		Äpfel
1	Pack	Vanillezucker
	etwas	Margarine für die Form

Zubereitung

Für den Teig, die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben. Margarine Schmelzen und zusammen mit der Milch zu einem Teig verkneten und mit den Händen zu einer Fläche formen, die so groß ist, wie die Kuchenform.

Äpfel schälen, vierteln und in nicht ganz so dünne Scheiben schneiden.

Kuchenform dick mit Margarine einfetten. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zucker im Topf vorsichtig schmelzen, Wasser hinzugeben und zu einem Karamell einkochen. Nun Margarine hinzugeben und nochmals etwas einkochen. Das Karamell in die gefettete Form füllen und verstreichen. Schnell die Äpfel fächerförmig in das Karamell legen. Vanillezucker geichmäßig draufsreuen. Darauf den Teigdeckel legen und fest andrücken. Den Rand etwas runterdrücken. Die Äpfel sind nun unter dem Teig sichtbar.

Wenn eine Springform benutzt wird, etwas Alu drunterlegen. Den Kuchen 20 Minuten auf der unteren Schiene backen. 10 weitere Minuten auf mittlerer Schiene zu ende backen.

Den Kuchen 15 Minuten auskühlen lassen und schnell stürzen.

FERTIG!