



ovomaltine

OVO TARTE TATIN



ZUBEREITUNG OVO TARTE TATIN

ZUTATEN

Mürbeteig
 200 g Weissmehl
 1 Prise Salz
 50 g Zucker
 110 g Butter, kalt, in Stücken
 1 Ei

Füllung
 80 g Zucker
 80 g Butter
 800 g Äpfel, geschält,
 entkernt, geachtelt

120 g Ovomaltine Crunchy
 Cream
 Crème Fraîche, nach
 Belieben

ZUBEREITEN

Mürbeteig

1. Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Salz und Butter in Stücken in die Schüssel der Kenwood Maschine geben.
2. Mit dem K-Haken auf Stufe 3 für rund 3 Minuten laufen lassen, bis eine gleichmässige krümlige Masse entsteht.
3. Ei begeben, nochmals laufen lassen, bis sich ein Teigball formt.
4. Den Mürbeteig in Frischhaltefolie einwickeln und für 20 Minuten kühl stellen.

Füllung

1. Den Ofen vorheizen auf 220°C Ober-/Unterhitze.
2. Kuchenblech (26-28 cm Ø) mit Butter einfetten, Zucker gleichmässig auf dem Blech verteilen, 6 Minuten in der Mitte des Ofens karamellisieren. Achtung: Der Zucker soll braun werden, aber darf nicht verbrennen.
3. Herausnehmen, Butter darauf verteilen.
4. Apfelschnitze dicht nebeneinander auf das Blech legen.
5. Mürbeteig etwas grösser als die Form auswallen.
6. Teig auf die Äpfel legen, das zweite Backpapier entfernen, überlappenden Teig zwischen Äpfel und Blechrand drücken, Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
7. In der Mitte des 200°C heissen Ofens für 40-45 Minuten backen.
8. 10 Minuten auskühlen lassen. Ovo Tarte Tatin auf Teller oder Platte stürzen.
9. Ovomaltine Crunchy Cream mit der Kenwood oder im Wasserbad schmelzen. Über der Tarte verteilen.
10. Ovo Tarte Tatin warm oder kalt, nach Belieben mit etwas Crème Fraîche geniessen.