



Spitzenköchin **Tanja Grandits** Koch des Jahres 2014

«Gebackene Verführung»

Ich esse täglich meinen Apfel («an apple a day ...»), der Apfel gilt aber auch als Symbol der Verführung und mit meiner nach Karamell duftenden Tarte Tatin verführen Sie garantiert. Sie vereint alles, was das Dessert-Herz begehrt: warme Frucht, buttrigen Karamell

und knusprigen Blätterteig. Zu machen ist so eine Tarte einfach, am besten gelingts in einer Gusseisenpfanne. In dieser schmilzt man 3 EL Butter, gibt 4 EL braunen Zucker samt dem Mark einer Vanilleschote dazu und lässt es hellbraun karamellisieren. Dann nimmt man die Pfanne vom Herd und legt die Schnitze von vier geschälten und entkernten Boskoop-Äpfeln dicht nebeneinander hinein. Nun

einen Blätterteig in Grösse der Pfanne rund ausschneiden und auf die Äpfel legen. Den Rand etwas festdrücken und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen während 20 Minuten goldbraun backen. Die Tarte auf einen Teller stürzen und etwas abkühlen lassen. Mit etwas Schlagrahm versüsst diese Tarte Tatin jeden noch so grauen Herbsttag. Garantiert!