



Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für den Teig

200 g	Mehl, glatt
150 g	Butter, kalt
3 EL	Wasser, eiskalt
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Für die Apfelmasse

120 g	Zucker, braun
50 g	Butter
800 g	Äpfel, fruchtig und saftig

Für die Basilikumcreme

8 EL	Crème fraîche
1 EL	Basilikumöl
1 TL	♦ Basilikum gerebelt
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob

Tarte Tatin mit Basilikumcreme

🕒 115—120 Min ❤️ ❤️ ❤️

Zubereitung

- 1 Die kalte Butter (150g) mit Mehl, Wasser und Salz rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig zugedeckt ca. 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- 3 Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in Spalten schneiden.
- 4 Eine runde Tarteform (ca. 25cm Durchmesser) mit viel Butter ausfetten und den braunen Zucker großzügig in der Auflaufform verteilen, damit er karamellisieren kann.
- 5 Im nächsten Schritt die Äpfel in der Form auslegen und einige Butterflocken darauf verteilen. Nebenbei den Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 6 Den Teig dünn ausrollen (30cm Durchmesser) und darauflegen, danach die Ränder abschneiden und nach unten drücken.
- 7 Die Tarte bei ca. 190 °C für 30 Minuten backen. Leicht überkühlen lassen und auf einen großen Teller stürzen.
- 8 Für die Basilikumcreme die Crème fraîche mit getrocknetem Basilikum, Basilikumöl und Salz zu einer geschmeidigen Creme verrühren.

