



## Tarte Tatin

125 g Mehl  
50 g Butterflöckchen  
1 Eigelb  
25 g Puderzucker  
1 kg Äpfel  
150 Puderzucker  
50 g Butter

,Aus Mehl, Butterflöckchen, 25 g Puderzucker und Eigelb einen elastischen Knetteig herstellen und mindestens 30 Min. ruhen lassen. In einer Quicheform den Puderzucker bei 225 °C 10 – 15 Minuten karamelisieren lassen, aus dem Ofen nehmen und die Butter darin auflösen. Geschälte Äpfel, in dünne Spalten schneiden und fächerförmig auf die Karamelmasse legen. Teig ausrollen, auf die Äpfel geben, andrücken und mit der Gabel mehrmals einstechen.

Bei 200 °C 30 – 35 Minuten backen. Lauwarm auf einer Platte stürzen und sofort servieren.

## Rote Apfelspeise

3/8 l Apfelsaft  
1/8 l Wasser  
Saft einer Zitrone  
60 g Zucker  
4 Blatt weiße Gelatine  
2 Blatt rote Gelatine  
4 Äpfel

Saft mit Wasser, Zitronensaft und Zucker mischen. Eingeweichte Gelatine auflösen und mit der Flüssigkeit verrühren. Masse kalt stellen. Wenn Sie zu gelieren beginnt, die vorbereiteten, geraspelten Äpfel unterheben. Dazu paßt Vanillesoße

Anmerkung:

Statt Apfelsaft kann auch Wein verwendet werden. Wenn die Speise am Vortag zubereitet wird, reichen 4 –5 Blatt Gelatine.