



Vegane Tarte Tatin

Zeit gesamt
🕒 2h 20min

Zubereitungszeit
🕒 35min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Weizenmehl, Type 405	200 g
Zucker	160 g
Salz	
Margarine, vegan	150 g
Äpfel, rot	5 St.
Zitronen	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Frischhaltefolie, ofenfeste, beschichtete Pfanne

1. Mehl in eine große Schüssel sieben und mit 60 g Zucker und Salz vermengen. 100 g der kalten Margarine in Würfel schneiden und mit in die Schüssel geben. Rasch zu einem glatten Teig verkneten. Gegebenenfalls 1–2 EL kaltes Wasser hinzufügen. Falls der Teig zu feucht ist, so viel Mehl dazugeben, bis ein geschmeidiger Mürbeteig entsteht. Teig luftdicht in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 60 Min. im Kühlschrank kalt stellen.
2. Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und pressen. Apfelspalten mit 2 EL Zitronensaft beträufeln.
3. In einer ofenfesten Pfanne (□ 26 cm) Zucker mit 2 EL Wasser und 2 EL Zitronensaft zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und vorsichtig karamellisieren lassen. Übrige Margarine dazugeben, schmelzen lassen und aufkochen, bis die Mischung schaumig und goldgelb wird.
4. Die Apfelspalten in der Pfanne drapieren und 5 Min. schmoren lassen. Anschließend vom Herd nehmen.
5. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gekühlten Mürbeteig ausrollen und über die Apfelspalten geben. Überstehenden Teig am Pfannenrand einschlagen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Tarte im Ofen ca. 35 Min. goldbraun backen.
6. Vegane Tarte Tatin aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte stürzen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp 1: Die noch warme Tarte Tatin mit Eis servieren.

Tipp 2: Wenn es mal schneller gehen soll: Statt Mürbeteig einfach fertigen Blätterteig nutzen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	373 kcal
Kohlenhydrate	58 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	16 g