



# Tarte Tatin mit Kardamom



## Zutaten:

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| 1 Packung    | <b>Tiefkühl-Blätterteig</b> |
| 6 säuerliche | <b>Äpfel</b>                |
| 80 Gramm     | <b>Butter</b>               |
| 100 Gramm    | <b>Zucker</b>               |
| 1 Teelöffel  | <b>gemahlener Kardamom</b>  |
| 1            | <b>Ei</b>                   |
| 1 Esslöffel  | <b>Milch</b>                |



## Zubereitung:

1. Blätterteigscheiben auftauen lassen
2. auf einer bemehlten Fläche aufeinander legen und mit dem Nudelholz zu einem Kreis ausrollen
3. die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen
4. den Zucker und den Kardamom vermischen
5. die Butter in einer Tarteform schmelzen
6. den Kardamomzucker in die Form streuen
7. die Apfelhälften dicht an dicht, mit der runden Seite nach unten in die Form legen
8. die Blätterteigplatte über die Äpfel legen, dabei die Teig­ränder etwas über den Rand der Form hängen lassen
9. das Ei und die Milch verquirlen und den Teig damit einstreichen
10. die Tarte, im vorgeheizten Backofen bei 210° C (Umluft 190° C , Gas stufe 3 – 4) ca. 20 Minuten backen
11. die Tarte aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen
12. dann vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen und portionieren