



## Apfelküchlein mit Karamell & gesalzener Butter Tarte aux pommes caramel au beurre salé

### Zutaten für 6 Personen:

- 1 fertige Blätterteigscheibe
- 3 Äpfel
- 1 Eigelb
- 1 Becher sämige Crème Fraîche
- Butter

### Karamell:

- 50 g Puderzucker
- 2 EL Crème Fraîche
- 40 gr gesalzene Butter

### Kochutensilien:

Schneidebrett, Schälmaschine, runde Form, Teigschaber, kleine Schale, Silikonpinsel, Schneebesen, Backpapier, beschichtete Pfanne

### Zubereitung:

#### *Apfelküchlein*

- Backofen auf 180 C° vorheizen

1. Den Blätterteig auf das Backpapier legen. Schneiden Sie 6 Kreise aus. Teigreste entfernen.
2. Äpfel mit der Apfelmaschine schälen. Danach Äpfel in zwei Hälften schneiden. Die Hälften dann in feine Scheiben schneiden.
3. Die Scheiben einer Apfelhälfte in die Mitte eines Blätterteigkreises platzieren. Etwas Zitronensaft über die Äpfel geben, damit diese nicht braun werden. Beim Backvorgang wird der Blätterteig etwas aufgehen und somit den Apfel umranden.
4. Das Küchlein mit verdünntem Eigelb (verdünnt mit Wasser) bepinseln.
5. Küchlein nun 20 Minuten im Backofen bei 180 C° (Thermostat 6) backen.

### *Karamell mit gesalzener Butter*

1. Bei geringer Hitze den Puderzucker in der beschichteten Pfanne schmelzen.
2. Unter ständigem Rühren den Zucker aufkochen lassen und so langeiterrühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat und die Masse anfängt sich zu karamellisieren.
3. Sobald die Karamell-Masse eine hellbraun Farbe annimmt, erst die gesalzene Butter und dann die Crème Fraîche unterheben- ohne mit dem Rühren aufzuhören. Durch die Zugabe der Crème Fraîche wird das Karamell nicht hart.
4. Die noch warme Karamellsauce neben das Apfelkuchlein dekorieren.

### Tipp:

Wenn man die Karamellsauce schon früher vorbereiten will, kann man sie bis kurz vor dem Servieren in einer Thermoskanne warm halten.

### **Reisetipp:**

Die Kochrezepte wurden freundlicherweise von Caroline Pic zur Verfügung gestellt. Madame Pic gibt Kochkurse in englischer und französischer Sprache in der „Auberge des deux Tonneaux“ im Pays d’Auge.

Mehr Infos unter: [www.aubergedesdeuxtonneaux.com](http://www.aubergedesdeuxtonneaux.com)