

Die neuen Tarte-Tartin-Formen der Kupfermanufaktur Weyersberg

Die neuen Tarte-Tartin-Formen der Kupfermanufaktur Weyersberg überzeugen mit ihrer zeitlosen Eleganz und ihrem puristischen Design. Die Materialstärke von 2,5mm massivem Kupfer, die sehr guten Wärmeleiteigenschaften von Kupfer und die Cera-Signo-Versiegelung eignen sich hervorragend zum Backen – Tarte-Rezepte gelingen auf den Punkt! Zudem sind sie kinderleicht zu reinigen (einfaches Ausspülen oder Auswischen mit einem Tuch reicht vollkommen) und die Tarte lässt sich mühelos entnehmen bzw. stürzen. Die Tarte-Tartin-Formen sind mit Induktionsboden und ohne erhältlich, der Durchmesser ist 28cm.

Bekannt wurde die Tarte-Tartin-Form durch den traditionellen französischen Apfelkuchen. Das besondere an diesem Apfelkuchen ist das „Kopfüber“ backen und der karamellierte Zucker, der durch den Backvorgang entsteht. Neben dem Apfel lässt sich auch anderes Obst, wie Birnen, Quitten oder Aprikosen wunderbar zu einer Tarte verarbeiten.

Die Anekdote zur Idee des „Kopfüber“ backen und somit zur Entstehung der Tarte ist wie folgt: Wie viele Erfindungen in der Weltgeschichte ist auch hier der reine Zufall, quasi ein Missgeschick, die Lösung. Man erzählt sich, dass die Schwestern „Tatin“ im 19. Jahrhundert in ihrem Restaurant im Herzen Frankreichs eines Tages vergessen haben, Desserts vorzubereiten. In der Hektik wurde kurz ein „normaler“ Apfelkuchen gebacken. Leider haben sie den Boden beim Apfelkuchen vergessen und backten die Äpfel ohne Teig. Nachdem ihnen dieses Unglück aufgefallen war, legten sie den Teig einfach auf die Äpfel und backten den Kuchen erneut. Um ihr Missgeschick zu vertuschen, stürzten sie den fertigen Kuchen und servierten ihn umgehend ihren Gästen. Der Apfelkuchen war ein voller Erfolg und die Tarte-Tatin geboren.

Klassisches Apfel-Tarte-Rezept:

Zutaten für 6-8 Portionen:

200g Zucker

80g Butter

6-8 Äpfel (je nach Größe, ca. 1,1Kg)

Mürbeteig oder TK-Blätterteig

Zubereitung:

1. Die Tarte Tatin Form auf die Herdplatte stellen und kurz bei mittlerer Hitze vorheizen. 170g Zucker hineinstreuen und langsam heiß werden lassen bis er schön braun ist und Blasen wirft.
2. 50g Butter darauf verteilen. Kurz brutzeln lassen und mit Topflappen oder Handschuhen vom Herd nehmen.
3. Äpfel schälen, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. Vom Rand beginnend die Apfelscheiben mit der gewölbten Seite in eine Richtung im Kreis aneinander in die Form legen. Die nächste, innere Reihe mit Apfelscheibchen mit der gewölbten Seite in umgekehrter Richtung in die Zwischenräume der äußeren Reihe auslegen, usw. Sobald die Form ganz mit Apfelscheiben belegt ist, mit 30g Zucker bestreuen und 30g Butterstückchen darauf verteilen.
4. Den Mürbeteig (oder Blätterteig) dünn ausrollen (etwas größer als die Form) und über die Äpfel legen, den überstehenden Rand in die Form stecken. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 40 Min. backen. Mit Topflappen oder Handschuhen herausnehmen, anschließend 15 Minuten ruhen lassen. Eine passende Kuchenplatte auf die Tarte Tatin Form legen. Mit Topflappen vorsichtig die noch heiße Tarte auf die Platte stürzen. Mit Puderzucker, Sahne, Zimt oder Vanilleeis noch warm servieren.