



# Tartelette Tatin mit Apfelschaum



Mittel



1 Stunde + 1 Stunde Wartezeit

Seite 1

## Zutaten

### Für 4 Personen

#### Für das Honig-Karamell mit Apfel

4 TL BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich

4 säuerliche, feste Äpfel

#### Für den Mürbeteig

30 g BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich

100 g Mehl Typ 405

60 g sehr kalte Butter

Salz

#### Für den Apfelsaftschaum

30 g BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich

4 Eier

120 ml säuerlicher Apfelsaft (z. B. alkoholfreier Apfelssecco)



# Tartelette Tatin mit Apfelschaum



Mittel



1 Stunde + 1 Stunde Wartezeit

Seite 2

## Zubereitung Honig-Karamell mit Apfel

- 1 Je einen Teelöffel **BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich** in kleine Muffin-Förmchen aus Silikon füllen.
- 2 Die Äpfel mit dem Gemüseblattschneider oder einem Sparschäler (dafür den Apfel an Stiel und Strunk auf die Breite des Sparschälers zuschneiden) bis auf das Kerngehäuse in ein 1 mm dickes Blatt schneiden. Fest zusammen aufrollen, sodass der Umfang der Rolle der Muffin-Form entspricht. Die Apfel-Rolle bis zum Honig drücken, was übersteht, glatt abschneiden.
- 3 Die Formen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Umluft ca. 15 Minuten garen.
- 4 In der Zwischenzeit den Mürbeteig vorbereiten

## Zubereitung Mürbeteig

- 1 Das Mehl in eine Schüssel füllen und den **BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich** zufügen. Die sehr kalte Butter in kleine Würfel schneiden, hinzugeben und den Teig möglichst schnell verkneten. Alternativ alle Zutaten in einen Blitzhacker geben, zu einem krümeligen Teig mixen und anschließend zu einer Kugel formen.
- 2 Den Teig mit einem Teigroller 0,5 cm dünn ausrollen und 4 Kreise mit dem Durchmesser der Muffin-Formen ausstechen. Die Mürbeteigtaler für 10 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 3 Nach der o. a. Garzeit die Silikonförmchen aus dem Ofen nehmen und je einen Mürbeteigtaler auf die Apfel-Rollen legen. Leicht andrücken und mehrfach mit einem Zahnstocher einstechen, damit sich der Teig beim Backen nicht hochwölbt.
- 4 Nun die Tartelettes 20 Minuten bei 160 °C Umluft fertig backen. Anschließend herausnehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. So lassen sie sich besser stürzen.
- 5 Mit Früchten nach Saison und Apfelschaum servieren.



# Tartelette Tatin mit Apfelschaum



Mittel



1 Stunde + 1 Stunde Wartezeit

Seite 3

## Zubereitung herzhaft Reibekuchen

- 1** Die Eier trennen und Eigelb zusammen mit **BIHOPHAR Honig aus Süd-Frankreich** und Apfelsaft in eine halbrunde Schüssel geben.
- 2** Die Schüssel auf einen passenden mit ca. 300 ml Wasser befüllten Topf stellen. Das Wasser sollte die Schüssel nicht berühren.
- 3** Das Wasser aufkochen und mit einem Schneebesen die Ei-Mischung luftig aufschlagen, bis sie andickt.
- 4** Die Sauce sollte vollständig gebunden sein.