



Tarte Tatin mit Gourmetcreme

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Dessert
Zubereitungszeit:	15 Minuten (Vorbereitungszeit) 40 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	leicht
Besonderes Zubehör:	BBQ Keramik Backform oder Pfanne

Zutaten:

6	Äpfel	4 EL	Crème fraîche
	Brauner Zucker	2 TL	Puderzucker
	Butter	2	Tropfen Orangenblüten-
	Sichuanpfeffer (nach Belieben)		wasser (altern. 1 Prise Zimt)
	Prise Salz		
1	Rolle Blätterteig		

Zubereitung:

Den Grill bei direkter Hitze auf 180-210°C vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln und in die Pfanne geben. Mit Zucker bestreuen; haselnussgroße Butterstücke und eine Prise Sichuanpfeffer und Salz hinzufügen. Auf dem Grill bei mittlerer (210°C) direkter Hitze etwa 10 Minuten garen. Die Äpfel mit dem Blätterteig bedecken und bei indirekter Hitze etwa 20 bis 30 Minuten weitergaren, bis der Teig goldgelb ist. Pfanne über einen Teller stülpen, so dass die Tarte mit dem Teig nach unten angerichtet ist.

In der Zwischenzeit die Gourmetcreme zubereiten. Dafür Crème fraîche mit Puderzucker und Orangenblütenwasser (oder einer Prise Zimt) mischen. Bis zum Servieren kaltstellen.