

Mini Apple Tarte Tatin Roses aus der Cocotte

Zutaten für 2 Cocotten (à 250 ml)

1–2 Äpfel (je nach Größe)
ca. 1/3 Rolle Blätterteig
etwas Mehl zum Ausrollen
1 EL Zucker (optional)
75 g Zucker für das Karamell
1 EL Wasser (optional)
1 TL Butter (optional)

Zubereitung

1. Äpfel schälen, entkernen und in 1–1,5 mm dünne Scheiben schneiden. In heißem Wasser 3–5 Minuten weich werden lassen, abgießen und trocken tupfen.
2. Blätterteig auf 2–3 mm ausrollen und in zwei 4–5 cm breite Streifen schneiden. Apfelscheiben überlappend an der oberen Kante auslegen, unteren Rand überklappen und zu Rosen aufrollen.
3. Zucker (und optional Wasser) bei mittlerer Hitze zu Karamell schmelzen lassen. Bernsteinfarben werden lassen und ggf. Butter einrühren. Auf die beiden Cocotten verteilen.
4. Apfelrosen kopfüber in das heiße Karamell setzen. Bei 205 °C Ober-/Unterhitze 25–30 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.
5. 5 Minuten abkühlen lassen, Ränder lösen und die Rosen vorsichtig herausheben oder stürzen.