

## BESITO TARTE TATIN



### Zutaten für 4 - 6 Personen

- 3 - 4 Säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 dl BESITO CERO Lemongrass Syrup
- 70 ml Ahornsirup
- 1 ausgewallter, runder Blätterteig
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine backofenfeste, beschichtete Pfanne (Durchmesser ca. 26 – 28 cm) bei mittlerer Temperatur auf dem Herd erhitzen.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleinen Schnitzen in die Pfanne geben.
3. Zusammen mit der Hälfte des BESITO CERO Sirups in der Pfanne während ca. 3 Minuten erhitzen – die Flüssigkeit soll dickflüssig werden, darf jedoch nicht komplett einreduziert sein.
4. Mit Zimt bestreuen, den restlichen BESITO CERO Sirup und den Ahornsirup darüber giessen.
5. Den Teig auf die Äpfel legen und den Rand mithilfe eines Kochlöffels unter die Früchte drücken – was zu viel ist, abschneiden. Teig mit einem spitzen Messer mehrfach einstechen.
6. Die Tarte ganz unten im Ofen 18 - 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und aufgegangen ist.
7. Jetzt unbedingt Ofenhandschuhe anziehen, damit die Finger geschützt sind. Dann beherzt, aber vorsichtig die Tarte umgekehrt auf einen grossen Teller stürzen.
8. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Schmeckt hervorragend warm, aber auch kalt und lässt sich perfekt mit Frozen BESITO Yogurt oder einem beliebigen Glacé kombinieren.

