

TARTE TATIN MIT BIRNEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

Zutaten Teig:

200g Mehl
30g Zucker
100g kalte Butter
70ml Wasser, kalt
1 Prise Salz

Zutaten „Füllung“:

4 Stück frische Birnen
150g Zucker
80g Butter



- Zutaten vorbereitet zurecht legen
- Backofen auf 180 Grad vorheizen



- Tarte Teig: Mehl, Zucker & Salz vermischen. Kalte Butter in kleinen Stücken dazu geben und zu Streusel verarbeiten.
- Danach Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- In Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Eine feuerfeste Backform oder ofenfeste Pfanne mit kalter Butter ausreiben und mit Zucker austreuen.



- Die in längliche Stücke geschnittenen Birnen (geachtelt) kreisförmig in der Form auslegen. Auf dem Herd wird das Ganze bei kleiner Stufe erwärmt, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht bräunlich karamellisiert (TIP: nicht zu große Hitze verwenden, da Zucker anbrennen kann und bitter schmeckt!)



- Vom Herd nehmen und kurz beiseite stellen.
- Teig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen (ca. 1 cm) und in der Größe der Backform ausschneiden
- Teig auf die karamellisierten Birnen auflegen und mit einer Gabel an wenigen Stellen einstechen (damit der Teig nicht hochgeht)
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen



- Fertige Tarte aus dem Ofen nehmen und bedeckt mit einem Teller oder Kuchenplatte zügig umdrehen – dabei nicht zu lange warten, da der Zucker in der Form verkleben kann.
- Die Tarte mit etwas Zimt-Zucker bestreuen und servieren – wenn gewünscht kann ein leckeres Vanilleeis mit dazu gegeben werden