REZEPT FÜR BIRNEN-TARTE TATIN MIT SALZKARAMELL

BIRNEN-TARTE TATIN MIT SALZKARAMELL

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 10 Stücke | 75 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 150 g Butter
- 50 g SweetFamily Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (M)
- 250 g Mehl
- Mehl zum Bearbeiten

Für den Belag:

- 4 feste, reife Birnen (z.B. Williams Christ, ca. 500 g)
- 1-2 EL Zitronensaft
- 100 g SweetFamily Bio-Zucker
- 40 g gesalzene Butter
- Fleur de Sel

3558

ZUBEREITUNG

330	4	39	17
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Birnen schälen, halbieren und mit einem Teelöffel oder Melonenkugelausstecher entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln. Bio-Zucker mit 2 EL Wasser in einer ofenfesten Pfanne (24 cm Durchmesser) erhitzen und hellbraun karamellisieren. Butter zugeben und darin schmelzen. Vom Herd nehmen und Birnenhälften mit der Schnittfläche nach oben darauf verteilen.

3. Teig auf wenig Mehl rund (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen. Auf die Birnen legen und den Rand nach innen schlagen, so dass er nicht über den Pfannenrand steht. Tarte tatin im heißen Ofen 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und 10-15 Minuten auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

4. Einen Tortenteller auf die Pfanne legen und Tarte tatin vorsichtig wenden (Achtung, es kann heißer Karamell auslaufen). Pfanne entfernen und Tarte mit einigen Prisen Fleur de Sel bestreuen. Warm servieren. Dazu schmeckt Eiscreme oder Crème fraîche.

Tipp:

Wer keine ofenfeste Pfanne in der passenden Größe hat, kann die Tarte tatin auch in einer geschlossenen Tarteform (keine Springform) backen.