

Birnen-Tarte-Tatin

Die himmlische Birnen-Tarte-Tatin ist ein köstliches Dessert kombiniert mit süßen Birnen, mit einem knusprigen Blätterteig und einer köstlichen Karamellschicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
4 Stk.	Birnen
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
1 Stk.	Vanilleschote
1 EL	Zucker
2 EL	Butter
4 EL	Zucker
50 g	Walnüsse (klein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Birnen-Tarte-Tatin** beginne mit der Vorbereitung. Wasche die Zitrone gründlich unter heißem Wasser, trockne sie ab und reibe die Schale fein ab. Halbiere die Zitrone und presse den Saft aus. Schäle die Birnen, halbiere sie und entferne das Kerngehäuse. Schneide die Birnen in breite Scheiben oder Spalten.
2. In einer Schüssel vermischst du die Birnenstücke, den Zitronensaft und Zitronenabrieb, sowie das Mark der aufgeschlitzten Vanilleschote. Gib einen Esslöffel Zucker hinzu und vermische alles vorsichtig. Lasse die Früchte mindestens 30 Minuten marinieren.
3. Rolle den Blätterteig auf einer sauberen Arbeitsfläche aus und lasse ihn etwa 10 Minuten ruhen. Falte den Teig von beiden Seiten zur Mitte zusammen und rolle ihn zu einem Quadrat aus, das etwas größer ist als deine Form. Schneide die Ecken rund ab.
4. Heize deinen Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. In einer backofenfesten Pfanne (Ø

24–26 cm) oder einer Tarteform schmilzt du die Butter bei schwacher Hitze. Gib den Zucker gleichmäßig in die Pfanne oder Form. Verteile die gehackten Walnüsse und die marinierten Birnenscheiben dicht auf dem Pfannenboden oder in der Tarteform.

5. Lege den Blätterteig gleichmäßig über die Birnen. Drücke den Teig vorsichtig an den Rand an. Verwende eine Gabel, um den Teig mehrfach leicht zu durchstechen. Schiebe die Pfanne auf das unterste Backofengitter und backe die Tarte etwa 25 Minuten lang, bis sie knusprig und goldbraun ist. Nimm die Pfanne aus dem Ofen und lass die Tarte etwas abkühlen.
6. Um die Birnen-Tarte-Tatin zu stürzen, erhitze den Karamell nochmals leicht. Du kannst die Pfanne auf dem Herd bei mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Tarte löst. Lege dann eine große Platte umgedreht auf die Pfanne und drehe beides schnell um.
7. Die Birnen-Tarte-Tatin schmeckt am besten leicht warm serviert mit einer Kugel Vanilleeis oder einer großzügigen Portion selbstgemachter Vanillesauce.

Tipp