



## Birnen Tarte Tatin

*Desserts, KSW 24.10.2014*

**vorbereitung** 40 Min · **schwierigkeitsgrad** Mittel · **quelle** KSW Rezepte Service - Betty Bossi

### ZUTATEN

#### TEIG

125 g Butter, weich, in Würfeln

30 g Puderzucker

3-4 EL Rahm

1 KL Zitronensaft

175 g Mehl

1 KL Zimt

1 Prise Salz

#### BELAG

1 Kg Birnen, in Schnitzen

Zitronensaft

150 g Zucker

50 g Butter, Flocken

### ZUBEREITUNG

#### TEIG

Butter und Puderzucker cremig rühren, Rahm und Zitronensaft begeben, kurz rühren. Mehl, Salz und Zimt unterheben, rasch zu einem Teig zusammenfügen. Flach gedrückt in Folie 1 Stunde kühl stellen.

#### BELAG

Zucker hell karamellisieren und in eine heisse Backform giessen. \*\*\*

Die Hälfte der Birnenschnitze mit der Wölbung nach unten auf den Karamell legen. Die Hälfte der Butter darauf verteilen. Die restlichen Birnenschnitze mit der Wölbung nach oben einschichten. Mit restlicher Butter bestreuen.

Die Birnen während 10 Minuten im Ofen bei 200° C backen, etwas auskühlen lassen. Den Teig 2 cm grösser als die Form auswallen, dicht einstechen. Auf die Birnen legen. Den Teigrand zwischen die Birnen und den Formrand schieben.

In der Ofenmitte während 30 bis 35 Minuten backen.

Die Tarte ca. 15 Minuten stehen lassen, dann den Saft vorsichtig in eine Pfanne abgiessen und etwas einkochen. Die Tarte auf eine Tortenplatte stürzen, mit dem Sirup bepinseln und lauwarm servieren.

\*\*\* Tipp: Das Backblech mit Alufolie auskleiden, den Zucker einstreuen und im Ofen bei 200° C karamellisieren!