

Hier und heute



Tarte Tatin mit Pfirsichen

Jetzt hängen die Pfirsiche wieder saftig und reif an den Bäumen. Theresa Knipschild macht eine leckere Blätterteig-Tarte (Tarte Tatin) damit – ganz flott und genial einfach. Außerdem zeigt unsere Konditormeisterin, wie sie den Kuchen so stürzen, dass nichts schiefgeht.

Tarte Tatin mit Pfirsichen

(von Theresa Knipschild für eine Springform ca. 26 cm)

Zutaten

- 5-6 Pfirsiche oder Nektarinen
- 1 Rolle fertigen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 120 g Zucker
- 80 g Butter
- 50 ml Wasser
- 3 Prisen Salz
- ½ Vanilleschote

Zubereitung

Den Boden einer Springform mit Backpapier bespannen.

Nektarinen und/oder Pfirsiche halbieren, Stein entfernen und Fruchthälften in vier Spalten schneiden.

Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken (Vorsicht, Karamell wird sehr heiß!). Butter stückchenweise dazugeben und in der Zuckermasse zerlassen. Salz und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen. Schwenken und rühren, damit sich alle Zutaten verbinden.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Karamell in die Form geben und schwenkend auf dem Boden verteilen.

Nun die Fruchtpalten auf den Boden setzen.

Aus dem Blätterteigrechteck ein Quadrat ca. 26cm x 26cm zuschneiden. Auf die Früchte legen und den überstehenden Teig als Rand in die Form drücken. Restlichen Blätterteig in vier Streifen schneiden und ebenfalls an den Rand der Form drücken. 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Vor dem Stürzen 15 Minuten ruhen lassen, damit das Karamell fest werden kann.

Den Teigrand mit einem Messer lösen und den Springformring abnehmen. Eine ausreichend große Kuchenplatte auf die Form legen und die Tarte vorsichtig stürzen.

Mit Vanille-Eis, Sahne oder Crème fraîche servieren.