

Tarte Tatin mit Birnen

60–70 Min

Zutaten für 8 Portionen

= Kotányi Produkte

170 g	Frischer Blätterteig
750 g	Mittelreife Birnen (ca. 5–6 mittelgroße Birnen)
70 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Zimt gemahlen
30 g	Butter
1 Stk.	Ei, zum Bestreichen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Birnen waschen, schälen und vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Birnen in eine Schüssel geben. Die Birnen mit Zimt und 1 EL Zitronensaft bestreuen und vermischen.
2. In einer ofenfesten Pfanne den Zucker und den restlichen Zitronensaft bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, etwa 8–10 Minuten.
3. Die Butter unterrühren und den Karamell glatt rühren. Den Blätterteig in einen Kreis schneiden, der dem Durchmesser der Tarteform entspricht.
4. Die Birnen in die Pfanne legen, mit dem Blätterteig abdecken und mit verquirltem Ei bestreichen.
5. Die Tarte 25–30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten abkühlen lassen. Mit gehackten Pistazien und Vanilleeis servieren.