



Tarte Tatin mit Birnen

🕒 60–70 Min   

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.

Zutaten 8 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

