


Tarte Tatin

Der Herbst mit seinen kälteren und ruhigeren Tagen hat begonnen. Nach der Arbeit draussen ein warmer Zvieri zum Aufwärmen und neue Energie tanken ist dabei genau das Richtige...



40g Butter	In einem Kuchenblech Ø ca. 26 cm auf dem Herd schmelzen lassen.
80g Rohrzucker	Gleichmässig darüber streuen, nochmals auf die heisse Herdplatte stellen und den Zucker etwas caramolisieren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
ca. 800g Birnen	 <p>Schälen, in Schnitze schneiden oder halbieren und kreisförmig ins Blech legen.</p>
1 Kuchen- oder Blätterteig, rund	Teig gut einstechen, über die Früchte legen und den Rand sorgfältig neben den Früchten hinunterschieben.
Backen:	Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten bei 200°C. Nach dem Backen sofort Stürzen und noch warm servieren.
Tipps:	Mit zimtgewürztem Crème Fraîche anrichten. Je nach Saison andere Früchte verwenden.