

# Mini-Tarte-Tatin mit Birnen



**Diesmal gibt's mit den Mini-Tartes-Tatin einen absoluten Klassiker der französischen Küche neu interpretiert. Très bon!**

Die Tarte Tatin kennt man als grossen Apfel-Blechkuchen. Das Spezielle daran: Er wird auf dem «Kopf» gebacken und erst nach dem Backvorgang gestürzt. Erfunden haben sollen ihn zwei alte Damen, die französischen Schwestern Tatin, aufgrund eines Missgeschicks. Einer der Schwestern soll der Kuchen aus den Händen auf den Boden gefallen sein. Anstatt von vorne zu beginnen, soll sie zuerst die Früchte zurück aufs Blech gelegt und mit einem neuen Teig zugedeckt haben – geboren war die Tarte Tatin. Die Geschichte hört sich nicht gerade appetitlich an, umso mehr sind es diese kleinen Bimentörtchen. Tipp: Etwas Vanille-Glacé dazu servieren und der siebte Himmel ist nicht mehr weit ...

- 2 Birnen, geschält, entkernt und halbiert
- 100 g Kristallzucker
- 20 g Butter
- 1/2 Limette
- 1/2 Vanillestängel, Mark ausgekratzt
- 1 Blätterteig, ca. 5-6 mm dick auswallen und in Rondellen von ca. 10 cm Durchmesser schneiden

1. Limettensaft mit Vanillemark verrühren und über die Birnen träufeln.
2. Kristallzucker mit Butter in einer Pfanne karamellisieren.
3. Flüssiges Karamell auf vier runde Backformen aus Porzellan oder Keramik verteilen, eine halbierte Birne verkehrt herum (mit der Schnittseite nach oben) in die Form legen und während 10 Minuten bei 180 °C Umluft backen (Ofen vorheizen!).
4. Nach 10 Minuten die Förmchen herausnehmen, den Blätterteig vorsichtig in die Form legen und zwar so, dass der Rand des Teigs zwischen Birne und Form liegt. Für weitere 12 bis 15 Minuten bei derselben Temperatur in den Ofen geben.
5. Förmchen aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller stürzen.

**Zubereitungsdauer: circa 40 Minuten**