

Kleine Pfirsich-Tartes Tatin

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Backen: ca. 25 Min.

für 6 beschichtete Förmchen
von je 10 cm Ø

1 ausgewählter Blätterteig
(ca. 42×25 cm)

BELAG

50g Butter oder Margarine, weich

3–4 kleine Pfirsiche

2 Esslöffel Zitronensaft

6 Esslöffel Zucker

Rosmarin- oder Salbeiblüten
für die Verzierung



VORBEREITEN: aus dem Blätterteig 6 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen, mit einer Gabel dicht einstechen, bis zur Weiterverwendung kühl stellen.

BELAG: den Boden der Förmchen mit Butter oder Margarine bestreichen, ca. 5 Min. kühl stellen. Die Pfirsiche halbieren, entsteinen, in feine Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Je 1 Esslöffel Zucker in die Förmchen verteilen, Pfirsichschnitze spiralförmig darauf legen (siehe kleines Bild). Die beiseite gestellten Teigronellen auf die Schnitze legen, leicht andrücken.

BACKEN: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 230 Grad vorgeheizten Ofens (Heiss- / Umluftofen: 210 Grad). Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen.

SERVIEREN: Tartes Tatin noch heiss auf Teller stürzen, verzieren, sofort servieren.

HINWEIS: bei unbeschichteten Förmchen den Boden mit Backpapier belegen.

TIPP: statt runde Förmchen das «Wähenchüsseli-Set» verwenden (ergibt ebenfalls 6 Stück).



Pfirsichschnitze mit der gewölbten Seite nach unten einschichten (1), Teigronellen darauf legen, leicht andrücken (2)