

Feigen Tarte-Tatin

Feigen Tarte-Tatin

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: [20.09.2017](#)

Creatio [Oski Matter](#)

Zutaten für 8 Stück:

8–10 Feigen, je nach Grösse

75 g

75 g

1

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Rolle (30 cm Ø)

150 g

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Feigen waschen und falls nötig die harten Stiele abschneiden. Die Feigen halbieren.

In einer metallenen Tarteform oder in einer ofenfesten Bratpfanne den Puderzucker bei mittlerer Hitze zu einem goldbraunen Caramel schmelzen lassen.

Die Butter dazugeben und schmelzen lassen.

Die Schale der Orange fein dazureiben. Die Feigen mit den Schnittflächen nach unten in den Butter-Caramel setzen. Zuletzt den Zitronensaft darübergeben und die Form von der Kochstelle nehmen.

Den möglichst kalten Blätterteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Feigen legen. Den Teig am Innenrand der Form rundherum gut andrücken.

Die Tarte im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille 20–25 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten stehen lassen.

Den Teig der Tarte mit einer Messerspitze rundherum vom Rand der Form lösen.

Eine grosse Kuchenplatte umgekehrt auf die Tarteform legen und beides zusammen mit Schwung drehen, sodass die Tarte mit den Feigen nach oben auf der Platte liegt.

Die warme Tarte sofort mit dem Vanillerahm servieren.

Rezept von Annemarie Wildeisen