



## Tarte Tatin mit Birnen

Ergibt ca. 12 Stücke  
Vor- und Zubereitungszeit: ca. 35 Min.  
Backen: ca. 35 Min.  
Energiewert/Stück: ca. 787 kJ/188 kcal

### Zutaten

150 g Feinster Bio-Zucker  
25 g Bio-Butter, in Stücken, weich  
800 g reife Bio-Birnen, geschält, entkernt, in Achteln  
1 ausgewallter Bio-Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

### Zubereitung

Den Boden eines Backbleches (ca. 30 cm Ø)  
fetten und exakt mit Backpapier belegen.  
Zucker darauf verteilen.

Caramelisieren: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte  
des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens, bis der Zucker  
hellbraun ist. Herausnehmen.

Butter darauf verteilen, flüssig werden lassen.  
Birnschnitze mit den Schnittflächen nach unten  
dicht nebeneinander in den Caramel legen.

Vorbacken: ca. 20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad  
vorgeheizten Ofens.

Blätterteig mit einer Gabel dicht einstechen,  
locker über die Birnen legen. Teig auf den Birnen  
und am Rand leicht andrücken.

Fertig backen: ca. 15 Min. Herausnehmen,  
ca. 5 Min. stehen lassen.

Servieren: die Tarte noch heiss sorgfältig  
auf eine Tortenplatte stürzen, Backpapier entfernen,  
warm servieren.