

Tarte Tatin aux Poires



Autorin:
Sabina
Stucki Mühlheim



NFZ-REZEPT

wenig Butter

Blech gut einfetten, damit die Tarte am Ende auch aus der Form kommt. Jetzt bereits den Ofen auf 230° vorheizen

Übrigens: die Tarte geht zwei Mal in den Ofen!

100 g Zucker

Auf Blech streuen/verteilen und

3 EL Rahm

Rahm darüber geben

800 g Birnen

waschen und schälen. Nun 1cm dicke Schnitze schneiden und diese kranzförmig auf das Blech legen. In der Mitte, wenn es passt, auch nochmals rundherum oder auch nur noch ausfüllen

40 g Butter

in einer kleinen Pfanne schmelzen und über die Birnen geben.

Nun geht die Tarte das erste Mal in den Ofen

Unterste Rille 230°C, 15 Min. (danach kurz auskühlen lassen, damit man sich die Finger nicht verbrennt)

1 Mürbeteig

Mürbeteig, rund ausgewallt über die Birnen legen und am Rand bis auf den Boden des Blechs herunterschieben. Teig mit einer Gabel einstechen.

Nochmals Backen – Ofenmitte 230°C, 15-20 Min.

Kurz auskühlen lassen und danach auf eine Tortenplatte stürzen.

Evtl. Vanilleglace dazu servieren.

Senden Sie uns Ihr bestes Rezept

Sie kochen gerne mit frischen Zutaten und möchten Ihr Lieblingsrezept mit anderen Menschen teilen?

Dann sind Sie bei uns richtig.

Senden Sie uns Ihr Rezept mit einem Bild an redaktion@nfz.ch

Die Neue Fricktaler Zeitung wünscht en Guete.

NEUE FRICKTALER ZEITUNG



**FRICKTALER
MEDIEN AG**

Video-Präsentation: www.nfz.ch