Tarte Tatin mit Aprikosen

Gemäss der Legende soll diese Tarte zufällig von den betagten Schwestern Tatin erfunden worden sein. Aus versehen sei ihnen die Tarte aus den Händen gerutscht und auf die Fruchtseite gefallen. Sie hatten die Tarte einfach so auf ein zweites Blech geschoben und eben verkehrt in den Ofen geschoben. Naja, eine Legende eben...

Bemerkenswert ist die einfache Zubereitungsart dieser feinen Tarte. Es braucht nur frische Früchte, im Original sind es Äpfel, Zucker, Butter und einen Mürbeteig. Der Zucker caramelisiert während dem Backen und verleiht der Tarte die besondere Note.

Ich habe die Tarte etwas zu kurz und bei zu tiefer Temperatur gebacken. 30 Minuten bei 200°, darum caramelisierte der Zucker nur leicht. Sie hat trotzdem wunderbar geschmeckt. Beim nächsten Mal werde ich sie bei 220° auf der untersten Rille des Ofens backen.

Zutaten (Backblech ø 20cm)

	Mürbeteig von da, halbe Menge
6-7	Aprikosen
40g	Butter
3El	Zucker

Zubereitung

Backofen auf 220° vorheizen.

Butter im leicht erwärmten Backblech schmelzen. 2 Esslöffel Zucker darüber streuen.

Aprikosen in Schnitze schneiden und darauflegen, etwas Rand freilassen. 1 Esslöffel Zucker darüberstreuen.

Mürbeteig auswallen und mit Hilfe einer Haushaltfolie auf die Früchte legen. Teig am Rand gegen den Boden drücken und überlappende Teigränder wegschneiden. Den obenliegenden Teigboden mit einer Gabel einstechen.

35 Minuten auf der untersten Rille backen.

Ein Teller auf die Backform legen und das Backblech umkippen.

Butter ins Backblech geben und im aufheizenden Backofen kurz schmelzen lassen. Danach mit Zucker bestreuen.

Zuerst die Aprikosenschnitze auf den Zucker legen, dann den Teig darüberlegen.

Teigränder andrücken, Teig mit der Gabel einstechen.

Gebackene Tarte Tatin vor dem Stürzen.