

Tarte Tatin mit Zwetschgen und Marzipan

Zutaten: (Für Blech von ca. 24 cm Durchmesser)

- ca. 400 g Zwetschgen, halbiert und entsteint
- 50 g Rohrzucker
- 25 g Butter
- ca. 130 g Marzipan
- ca. 250 g Butterblätterteig
- fakultativ: Crème Fraîche

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 g vorheizen.

Den Rohrzucker ins Blech geben und gleichmässig verteilen. In der Mitte des Ofens leicht (hellbraun) karamellisieren lassen.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Butterstückli zum karamellisierten Zucker geben.

Die Zwetschen mit der Schnittseite gegen unten aufs Blech legen.

Das Marzipan möglichst dünn auswallen und über die Zwetschgen legen.

Den Butterblätterteig 3 mm dick rund auswallen (der Teig soll etwas grösser sein als das Blech) und aufs Marzipan legen. Den Rand des Teigs zwischen Blech und Zwetschgen gut nach unten stossen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Tarte Tatin für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben, bis der Teig schön goldbraun gebacken ist.

Die fertig gebackenen Tarte Tatin aus dem Ofen nehmen und sofort auf eine Tortenplatte stürzen. Noch lauwarm allenfalls mit etwas Crème Fraîche servieren.