

Tarte Tatin mit Pflaumen

by Andreas - Sonntag, Oktober 19, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/tarte-tatin-mit-pflaumen/>

Eine Tarte Tatin ist ein Apfelkuchen, der nach dem Backen ähnlich einem Pudding gestürzt wird. Dabei gelangen die unten im Karamell gebackenen Äpfel nach oben. Man sollte für eine Tarte Tatin eine spezielle flache Tarteform verwenden, denn das Umdrehen birgt seine Tücken. Besonders bei meiner Variante mit Pflaumen, die sehr viel Flüssigkeit enthalten, die sich bei höheren Backformen gerne über den Küchentisch verteilt. Das weiß ich aus eigener schmerzlicher Erfahrung.

Tarteform mit 24 Zentimeter Durchmesser

Für den Teig:

150 gr. Mehl

50 gr. Butter

50 gr. Zucker

1 TL Backpulver

1 Ei

Für den Belag:

Pflaumen

150 gr. brauner Zucker

100 gr. Butter

1 EL Zitronensaft

2 EL Rum

Zimt

Aus der Butter, dem Mehl, dem braunen Zucker und dem Ei einen Teig kneten. Für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Derweil die Pflaumen halbieren.

In einem Topf 50 gr. Butter mit dem Zucker, dem Rum und ein wenig Zimt karamellisieren. In eine Tarteform geben und auf dem Boden verteilen. Die Pflaumen halbieren, den Stein entfernen und auf dem Karamell verteilen. Mit 50 gr. Butterflöckchen bestreuen.

Den Teig ausrollen und über das Obst legen. Ca. 30 Minuten bei ca. 180 Grad backen.

Die Tarteform aus dem Ofen nehmen einen Teller oder eine Platte auf den Kuchen legen und einmal mit einem beherzten Schwung umdrehen.