

Rezept

Apfel-Feigen-Tatin

Ein Rezept von Apfel-Feigen-Tatin, am 18.04.2026

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 270 g Blätterteig (TK oder ausgerollt aus dem Kühlregal) | 500 g Feigen |
| 500 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) | 1 walnussgroßes Stück Butter |
| Mehl für Arbeitsfläche | 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker |
| 50 g Mandelblättchen zum Bestreuen | Butter für die Form |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM AUS METALL MIT FESTEM BODEN VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Tiefgekühlten Blätterteig auftauen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund und größer als die Form ausrollen. Frischen Teig zurechtschneiden.
2. Die Feigen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und vierteln. In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Feigen darin bei mittlerer Hitze kurz andünsten, dann zur Seite stellen. Die Äpfel schälen, von den Kerngehäusen befreien und in Achtel schneiden.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Boden der Form gut buttern. Die Äpfel in der Form verteilen und mit Vanillezucker bestreuen. Auf dem Herd bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie zu karamellisieren beginnen. Vom Herd nehmen (Vorsicht, die Form ist heiß!). Die Feigen auf die Äpfel legen, mit dem Blätterteig bedecken, den Teigrand über die Füllung stülpen. Mit einer Gabel einige kleine Löcher in den Teig stechen, damit die Luft entweichen kann. Ein nussgroßes Stück Butter auf den Teig legen.
4. Den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen. Circa 3 Min. abkühlen lassen, dann stürzen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett anrösten und kurz vor dem Servieren auf den Kuchen streuen.