Rezept

Pfirsich-Tarte-Tatin mit Rosmarin

Ein Rezept von Pfirsich-Tarte-Tatin mit Rosmarin, am 09.06.2025

Zutaten

- **4** Pfirsiche
- **8 EL** Zucker
- **1** Packung rechteckig ausgerollter Blätterteig (aus dem Kühlregal; ca. 275 g)
- **75 g** weiche Butter
- **8** kleine Zweige Rosmarin
- **1** Backblech
- Ausstecher

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 8 Tarteletteförmchen (Ø ca. 8 cm) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Pfirsiche waschen und halbieren, den Kern entfernen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

2. Die Tarteletteförmchen dick mit Butter ausstreichen und mit je 1 EL Zucker ausstreuen. Rosmarin waschen und trockenschütteln. In jedes Förmchen 1 Rosmarinzweig legen, darauf je 1 Pfirsichhälfte mit der Schnittfläche nach unten setzen.

3. Aus dem Blätterteig 8 Kreise mit ca. 8 cm Ø ausstechen (z. B. mit einem Ausstecher oder dem Rand eines Glases oder Schälchens). Auf jede Pfirsichhälfte je 1 Blätterteigkreis legen. Pfirsich-Tartes auf das Backblech setzen und im heißen Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen.

4. Tartes aus dem Ofen nehmen, auf Teller stürzen und am besten warm servieren.