

Rezept

Vegane Birnen-Tarte-Tatin mit Zimtkaramell

Ein Rezept von Vegane Birnen-Tarte-Tatin mit Zimtkaramell, am 23.04.2024

Zutaten

FÜR DEN BODEN:

170 g Dinkelmehl (Type 1050)	80 g Zucker
1 Prise Salz	1 Msp. Backpulver
100 g gefrorene oder kalte Margarine	

FÜR DEN BELAG:

500 g kleine, feste Birnen	1/2 Bio-Zitrone
100 g Zucker	1 EL Margarine
1 gestrichener TL Zimtpulver	

AUßERDEM:

Dinkelmehl zum Verarbeiten	Margarine für die Form
veganes Vanilleeis oder kalte aufschlagbare Pflanzensahne zum Servieren	Pflanzensahne zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke (1 Auflauf- oder Springform à Ø 26 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die trockenen Zutaten vermischen. Gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder den Händen krümelig mischen. Nach und nach 1-2 EL eiskaltes Wasser zugeben, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles mit den Händen schnell verkneten, den Teig zur einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Für den Belag die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Birnenhälften in 0,5 cm dicke Spalten schneiden. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Birnen mischen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Form fetten. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl etwas größer als die Backform ausrollen. Die Form daraufsetzen und den Teig mit einem Messer passend zuschneiden. Den zugeschnittenen Teig erneut mit Folie abgedeckt kalt stellen.
4. Für den Belag Zucker, Margarine und 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun karamellisieren. Die Birnen zugeben und 1 Min. mitdünsten, dann den Zimt zufügen. Die Birnen samt Zimtkaramell in die Form geben, gut verteilen und den zugeschnittenen Tarteboden darüberlegen.

5. Die Tarte im heißen Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen, aus dem Ofen nehmen und 10 Min. abkühlen lassen, damit der Zucker wieder fest werden kann. Die Tarte auf eine Platte stürzen und warm mit Vanilleeis oder geschlagener Pflanzensahne servieren.