

Tarte Tatin mit Heidelbeeren

Für zwei Personen

Für die Tarte:

1 Rolle Blätterteig 250 g Heidelbeeren 1 EL Butter

1 EL Sonnenblumenöl 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 EL Mandelblättchen 1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blätterteig rechtzeitig vorher auftauen lassen.

Die aufgetauten Teigplatten überlappend aufeinanderlegen und zwei bis drei Millimeter dick ausrollen. Einen Kreis von 25 Zentimeter Durchmesser ausschneiden.

Butter und Öl in einer kleinen ofenfesten Pfanne erhitzen. Zucker in der Pfanne verteilen und erhitzen. Heidelbeeren dazugeben und mit dem Zucker verrühren.

Pfanne vom Herd nehmen und die Heidelbeeren mit dem Blätterteig bedecken. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Pfanne auf der untersten Schiene im Backofen für 15 Minuten goldbraun backen.

Tarte aus dem Ofen nehmen und eine Minute ruhen lassen. Dann auf einen Teller stürzen. Mandelblättchen in einer Pfanne rösten.

Die Tarte Tatin mit Heidelbeeren auf Tellern anrichten, mit Mandelblättchen und Puderzucker garnieren und servieren.

Melanie Seltzsam am 06. Oktober 2016