

Mini-Tarte Tatin mit Zwetschgen

Zutaten	12 Zwetschgen	1 Rolle Blätterteig
120 g Zucker	80 g Butter	50 ml Wasser
3 Prisen Salz	2 Prisen Zimt	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Zwetschgen halbieren, den Stein entfernen. Zucker mit Wasser in einem ausreichend großen Topf auf mittlerer Stufe bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht rühren, sondern den Topf schwenken. Butter dazugeben und in der Zuckermasse schmelzen lassen. Salz, Zimt und ausgekratztes Vanillemark hinzufügen. Schwenken und rühren, damit sich alle Zutaten verbinden. Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Karamell in die Mulden des Muffinblech verteilen. Je 2 Hälften der Zwetschgen auf dem Karamell verteilen. Aus dem Blätterteig 12 Kreise mit ca. 8cm Durchmesser ausstechen. Auf die Früchte legen und den überstehenden Teig als Rand in die Form drücken. Restlichen Blätterteig in Stücke schneiden und gleichmäßig auf den befüllten Mulden verteilen, etwas andrücken.

20-25 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Vor dem Stürzen 20 Minuten ruhen lassen.

Teigrand mit einem Messer aus den Mulden lösen. Eine große Platte oder Backblech auf das Muffinblech legen und stürzen. Mit Vanilleeis oder Sahne servieren.

Theresa Knipschild am 25. August 2023