



Aprikosen-Tarte-Tatin

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Aprikosen, frisch	600 g
Bio Limetten	1 St.
Butter	50 g
Zucker	120 g
Blätterteig	1 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Schlagsahne	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, mittlere Pfanne, Tarteform, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Limette halbieren, Saft auspressen. Butter in grobe Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne 100 g Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 2 Min. schmelzen. Sobald der Zucker karamellisiert, 45 g Butter und Limettensaft hinzugeben.
3. Tarteform mit 1 TL Butter einfetten, karamellisierten Zucker hinzugeben, Aprikosen mit der Rundung nach unten hineinsetzen.
4. Blätterteig abrollen und auf einer bemehlten Fläche leicht rund ausrollen. Teig über die Aprikosen geben. Teigländer nach innen klappen und zwischen den Rand der Form und die Aprikosen stecken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.
5. In einem hohen Gefäß Schlagsahne und übrigen Zucker mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. Aprikosen-Tarte-Tatin auf einem Ofenrost ca. 5 Min. auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Aprikosen-Tarte-Tatin mit Schlagsahne servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	153 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g