



# Vegane Tarte Tatin mit Pflaumen und Vanilleeis

Zeit gesamt  
55min

Zubereitungszeit  
25min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 16 Portionen

Pflaumen	600 g
Bio Limetten	1 St.
Zucker	100 g
Margarine, vegan	50 g
Blätterteig	1 St.
Weizenmehl, Type 405	1 EL
Veganes Vanilleeis	300 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Pfanne, Tarteform

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Limette halbieren und Saft auspressen.
2. In einer Pfanne Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und ca. 2 Min. schmelzen. Sobald der Zucker karamellisiert, 45 g Margarine und Limettensaft hinzugeben und unterrühren.
3. Tarteform mit 1 TL Margarine einfetten, flüssigen karamellisierten Zucker hinzugeben, in der Form gleichmäßig verteilen und Pflaumen mit der Rundung nach unten hineinsetzten.
4. Blätterteig abrollen und auf einer bemehlten Fläche leicht rund ausrollen. Teig über die Pflaumen geben. Teigländer nach innen klappen und zwischen den Rand der Form und die Pflaumen stecken. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen für ca. 30 Min. goldbraun backen.
5. Tarte Tatin auf einem Ofenrost ca. 5 Min. auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen. Tarte Tatin warm mit Vemondo Vanilleeis servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt Pflaumen können auch Aprikosen, Nektarinen oder Kirschen verwendet werden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	171 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	9 g