



Schalotten-Tarte Tatin

Der überraschend süsse französische Klassiker.

35 Min

Aktive Zeit



80 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

MENGENANGABEN:

80 g Zucker

30 g Butter, kalt in Stücken

5 Zweige Thymian Saison

750 g Schalotten, geschält, evtl. längs halbiert Saison

1 TL Salz

1 rund ausgewallter Blätterteig, ca. 32 cm Ø

2 EL Balsamico-Essig

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Kuchenblech à ca. 28 cm Ø

Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 2

ZUBEREITEN

Blechboden exakt mit Backpapier belegen, Zucker darauf verteilen.

2 von 2

BACKEN

In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5–7 Min. caramellisieren, herausnehmen. Butter und Thymian auf das Caramel verteilen. Schalotten dicht aneinander geschichtet darauflegen, salzen, weitere ca. 15 Min. backen, herausnehmen. Teig dicht einstechen, locker auf das Gemüse legen. Teigrand zwischen Gemüse und Blechrand schieben. In der unteren Hälfte des heißen Ofens 15–20 Min. fertigbacken. Blech herausnehmen, Tarte Tatin 2 Min. stehen lassen, auf eine Platte stürzen. Papier entfernen, Essig darüberträufeln.

Dazu passt Randensalat mit Äpfeln.