

Tarte Tatin mit Heidelbeeren und Mandeln

😊 happy-mahlzeit.com/2021/09/25/tarte-tatin-mit-heidelbeeren-und-mandeln

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Rolle Blätterteig (TK-Blätterteig 20x10 cm)
- 250 g Heidelbeeren
- 1 EL Butter
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Zucker

Für die Garnitur:

- 1 EL Mandelblättchen
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Blätterteig rechtzeitig vorher auftauen lassen. Den Backofen auf 225 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die aufgetauten Teigplatten überlappend aufeinanderlegen und 2–3 mm dick ausrollen. Einen Kreis von 25 cm 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, 1 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.

Rezept: Melanie Seltzsam

Quelle: Die Küchenschlacht vom 6. Oktober 2016

Episode: Hauptgang & Dessert