

Ananas-Tarte-Tatin

Eine raffinierte Tarte mit Mürbteigboden und karamelisierter Ananas, die wie bei einer klassischen Tarte Tatin später auf dem Kopf gedreht wird.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Knetteig:

175 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

1 kleine Ananas (etwa 1500 g)

150 g Zucker

25 g Butter

Außerdem:

etwa 12 Kugeln Zitroneneis oder Zitronensorbet (etwa 750 ml)

1 Knetteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Std. kalt stellen. Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Belag zubereiten:

Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden. Strunk mit einem runden Ausstecher ausstechen. Zucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen (erst mit einem Holz- oder Metalllöffel umrühren, wenn sich der Zucker auflösen beginnt). So lange rühren, bis der Zucker hellbraun ist. Butter in kleinen Stückchen nach und nach unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Karamell in die Form geben und verstreichen. Ananasscheiben neben- und übereinander in die Form legen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Teig zwischen Frischhaltefolie zu einer runden Platte (Ø 30 cm) ausrollen und auf die Ananasscheiben legen. Teig am Rand vorsichtig andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

- 4 Sofort nach dem Backen den Gebäckrand mit Hilfe eines Messers lösen. Ananas-Tarte-Tatin in der Form auf einem Kuchenrost etwas erkalten lassen, dann auf eine Tortenplatte stürzen. **Hinweis:** Beim Stürzen der Tarte kann etwas Karamell auslaufen. Lauwarm mit je einer Kugel Eis oder Sorbet servieren.

