

## Pfirsich Tarte-Tatin

### Zutaten:

1 Vanilleschote  
100 g Zucker  
80 g Wasser  
20 g Butter  
4 Pfirsiche  
Vanilleglace

### *Mürbeteig:*

150 g Weissmehl  
50 g gemahlene, geschälte Mandeln  
40 g Zucker  
80 g Butter  
0.5 dl Buttermilch  
Zucker zum Auswallen



### Zubereitung:

#### *Mürbeteig:*

Mehl, Mandeln und Zucker mischen. Butter in kleinen Stückchen begeben, zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Buttermilch begeben und alles rasch zu einem Teig zusammenfügen (**nicht kneten**). Falls nötig, mit wenig Buttermilch ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen und etwas flachdrücken. In eine Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

#### *Caramel:*

Die Vanilleschote auf-, aber nicht durchschneiden. Den Zucker mit 2 Esslöffel Wasser in eine Pfanne geben. Die Mischung erhitzen bis der Zucker zu karamellisieren beginnt. Die Hitze sofort auf das Minimum reduzieren. Ist der Caramel goldgelb geworden, die Pfanne am Stiel etwas anheben. Vorsichtig das restliche Wasser begeben.

Die Vanilleschote dazugeben und unter Schwenken der Pfanne den Caramel ca. 2 Minuten köcheln lassen, bis er eine sirupartige Konsistenz hat. Die Butter in Würfeln dazugeben und im Caramel schmelzen. Die Vanilleschote entfernen und den Caramel in der Backform verteilen.

Die Pfirsiche waschen, die pelzige Haut mit einem Küchentuch abreiben. Die Früchte halbieren und entsteinen. Mit der Schnittfläche nach unten eng in die Form legen, am Rand für den Teig etwas Platz lassen.

Den Mürbeteig auf wenig Zucker ca. 0.3 cm dick in der Grösse der Backform auswallen. Mit Hilfe des Wallholzes anheben und über die Pfirsiche legen, den Rand gut nach unten drücken. Mit einer Gabel einige Male einstechen.

Die Tarte in der Ofenmitte ca. 15 Minuten bei 200° C Umluft backen.  
Aus dem Ofen nehmen und kurz stehen lassen. Die Backform mit einem leicht grösseren Teller oder einer Servierplatte bedecken. Die Tarte mithilfe des Tellers vorsichtig stürzen.  
Achtung: heisses Caramel!!  
Die Tarte-Tatin mit Vanilleglace lauwarm servieren.