

Tarte Tatin mit Aprikosen

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

120 g Zucker
3 EL Wasser
600 g Aprikosen
150 g Butter
3 Eier
150 g Mehl
Zitronenabrieb
1 TL Backpulver



Zubereitung:

Die Backform mit Butter einfetten.

Den Zucker in einer Pfanne hellbraun caramolisieren, mit Wasser ablöschen und diesen in die vorbereitete Form giessen.

Die Aprikosen halbieren und in die Form legen, sodass die Schnittfläche nach oben liegt.

Für den Kuchenteig die Butter weichrühren, den Zucker und die Eier begeben und rühren bis die Masse hell ist. Den Zitronenabrieb, das Mehl und das Backpulver dazugeben und alles gut vermischen. Den Teig auf die Aprikosen verteilen.

Bei 180 Grad Umluft ca. 40 Minuten backen.

Abkühlen lassen, den Rand mit einem scharfen Messer lösen und die Form auf einen grossen Kuchenteller stürzen.

(Anstatt die Backform mit Butter einreiben, kann man auch ein Backpapier ausschneiden und in die Form legen, damit die Aprikosen nicht kleben bleiben.)