Tarte tatin aux bananes

Meine vierte Variation zum Thema Tarte tatin. Dieses Mal habe ich Bananen gewählt.

Und auch dieses Mal gelingt die Tarte sehr gut. Und schmeckt gut. Das ist schließlich die Hauptsache.

Und diese Tarte macht ihrem Namen auch alle Ehre. Denn Tartes sind ja sehr flache Kuchen. Und mit diesen recht wenigen Bananen gelingt die Tarte eben auch wirklich sehr flach.

Ich rate daher dann doch dazu, entgegen meiner Zutatenangaben sechs anstelle von vier Bananen zu verwenden. Die Tarte wird dann ein wenig fülliger.

Und meine Überlegung zu einer fünften Variation einer Tarte tatin muss ich leider beerdigen. Denn ich wollte noch eine Tarte tatin aux prûnes oder aux nectarines zubereiten. Also mit Pfirsichen oder Nektarinen. Aber diese gibt es jetzt im

November erwartungsgemäß nicht im Supermarkt oder Discounter zu kaufen, das ist Saisonware und gibt es nur im Sommer. Schade drum, vielleicht kommendes Jahr.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für den Belag:

- 4 Bananen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Springbackform auf ein Arbeitsbrett legen. Ein Backpapier darüber legen. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig in die Backform auf das Backpapier geben und einen Boden ausdrücken. Rand und Boden der Backform entfernen und Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Bananen schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Backpapier in einer Springbackform auslegen.

Zucker in einer kleinen Pfanne oder Topf schmelzen und karamellisieren. Butter in kleinen Flöckchen dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles mit dem Schneebesen zu einer kompakten Masse verrühren.

Karamell auf das Backpapier in der Backform geben und kreisförmig gut auf dem Boden verteilen.

Bananen darüber geben und ebenfalls verteilen.

Mürbeteigboden auf die Bananen geben und gut andrücken.

Auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Tarte herausnehmen und abkühlen lassen. Rand der Springbackform entfernen. Tarte mit einer Kuchenplatte stürzen. Boden der Backform und Backpapier entfernen.

Tarte im Kühlschrank aufbewahren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte tatin aux poires

Vor kurzem habe ich den französischen Klassiker Tarte tatin, der mit Äpfeln zubereitet wird, einmal mit Pflaumen zubereitet. Und er ist gelungen. Und war schmackhaft.

Nun wage ich den gleichen Kuchen einmal mit Birnen. Das sollte auch klappen.

Eventuell werde ich den Kuchen auch nochmal mit Bananen zubereiten und dies dann ausprobieren.

Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Birnen

Für den Karamell:

- 175 g Zucker
- 50 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Birnen entstielen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel längs in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Boden einer Spring-Backform auf ein Arbeitsbrett geben. Backpapier darüber legen. Mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden gut ausdrücken und einen flachen Boden erstellen.

Rand und Boden entfernen und den runden Boden auf dem Backpapier beiseite legen.

Backpapier in der Spring-Backform auslegen.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butter in Flöckchen dazugeben und schmelzen. Alles gut verrühren.

Karamell auf das Backpapier gießen und gut auf dem Boden verteilen.

Birnenscheiben darauf verteilen und gut festdrücken.

Den runden Mürbeteigboden obenauf legen und festdrücken.

Den Kuchen die oben angegebene Zeit bei der angegebenen Temperatur auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen, Rand der Springform entfernen und Kuchen im Kühlschrank erkalten lassen.

Mithilfe einer Kuchenplatte Kuchen stürzen und Boden der Backform und das Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Maisküken mit Champignons und Kroketten

Am ersten Weihnachtsfeiertag gibt es Maisküken.

Mit Champignons in einer Rotwein-Sauce gegart. Im Backofen.

Dazu noch Kroketten.

Ich pinsle die Maisküken nur mit dunkler Soja-Sauce ein.

Empfehlenswert!

[amd-zlrecipe-recipe:900]