

# Birnen-Tarte-Tatin

## Zutaten für 12–16 Stücke:

175 g flüssiger Honig  
 75 g Zucker  
 110 g BUTARIS Butterschmalz  
 1 kg Birnen  
 100 g + 1 EL Puderzucker  
 300 g Mandelmehl  
 2 TL Backpulver  
 1 Ei (Größe M)



## Zubereitung:

1. Honig, Zucker und 30 g BUTARIS Butterschmalz in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat (dabei nicht kochen lassen!). Dann die Honigmasse auf ca. 40 °C abkühlen lassen.
2. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Birnenviertel längs halbieren. 100 g Puderzucker und 4 EL Wasser in einer ofenfesten Form (ca. 24 cm Ø, 4–5 cm hoch) goldbraun karamellisieren. 80 g BUTARIS Butterschmalz und Birnen zufügen, unter gelegentlichem Wenden 8–10 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.
3. Mandelmehl und Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben. Ei und Honigmischung zufügen, mit den Knethaken des Handrührgerätes glatt verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen und auf die Birnen legen. Überstehende Teiggränder vorsichtig nach unten in die Form drücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: s. Hersteller) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen.
4. Tarte Tatin aus dem Ofen nehmen und in der Form ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Tarte aus der Form direkt auf eine Kuchenplatte stürzen. Tarte mit 1 EL Puderzucker bestäuben.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 ¼ Stunden

## Nährwerte pro Stück: ca.

Fett	22 g
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	08 g
Brennwert	380 kcal / 1590 kJ

**Tipp:** Noch köstlicher schmeckt diese glutenfreie Tarte-Variante mit Vanille- oder Pistazieneis!

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten