



KLASSIKER À LA CARTE



Tarte Tatin mit Birnen-Blütenhonig- Füllung

Die kalte Butter zusammen mit STAUD'S Bio Blütenhonig schmelzen. Vanillemark und Zimt untermischen. Die drei Blätterteige rund 1 cm größer als die Backform ausschneiden. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen und mit den Blätterteigen, die sich überlappen müssen, auslegen. Die Birnen kreisförmig auf dem Blätterteig verteilen. Anschließend die Honig-Butter-Mischung über den Birnen verstreichen. Die Birnen-Honig-Tarte im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für etwa 25 Minuten backen.

STAUD'S Genuss-Tipp:

Servieren Sie den französischen Klassiker mit einer Kugel Vanilleeis und genießen Sie sie am besten noch warm.



1 Tarte entspricht
8-10 Stk.



1 Std.

Zutaten:

30 g Butter
100 g STAUD'S Bio
Blütenhonig
Mark einer
Vanilleschote
Zimt
3 Pkg. Blätterteig
5-6 Birnen (je nach
Größe)