

# Birnen-Tarte-Tatin

## Für zwei Personen

2 Birnen	125 g Blätterteig	25 g gehobelte Mandeln
50 g Zucker	1 Ei	10 g Butter
1 EL Milch	2 Zweige Thymian	1 Vanilleschote
1 Stück Ingwer	Doppelrahm	

Den Ofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark zusammen mit dem Zucker und 50 Milliliter Wasser in einer kleinen Pfanne zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit solange einkochen lassen, bis sich eine sirupartige Konsistenz bildet. Die Birnen schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten zum Karamell geben. Zehn Gramm der Butter zugeben und alles circa fünf Minuten einkochen lassen, bis eine Karamellsauce entsteht. Den Ingwer schälen und circa einen halben Teelöffel davon abreiben. Die Pfanne vom Herd nehmen, den geriebenen Ingwer einrühren und die Mandel darüber streuen. Den Blätterteig einen halben Millimeter dick ausrollen. In der Größe der Pfanne zuschneiden und über die Birnen legen. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Teig damit bepinseln. Die Pfanne für circa 15 bis 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und den Teig goldbraun backen lassen. Die Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen. Die Tarte auf einem Teller anrichten. Mit den Thymianblättern garnieren und die Clotted Cream dazu servieren.

Nina-Isabella Rafaniello am 17. Oktober 2013