

## Feigen Tarte Tatin mit nussigem Gewürz-Honig

### Für 2 Personen

|                       |                  |                   |
|-----------------------|------------------|-------------------|
| 1 Blätterteig, frisch | 6 Feigen, frisch | 50 g Nussmischung |
| 50 g Zucker           | 60 g Butter      | 2 EL Akazienhonig |
| 1 Vanilleschote       | 1 Stange Zimt    | 1 Sternanis       |
| 2 Kardamomkapseln     |                  |                   |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Die Nüsse grob zerkleinern. Den Honig mit der Zimtstange, dem Kardamom, dem Sternanis und dem Vanillemark in einem Topf erwärmen und die Nüsse darin anschwanken. Anschließend abkühlen lassen. Den Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, 50 Gramm Butter hinzugeben und zu einem goldbraunen Karamell erhitzen. Den Karamell in zwei gut gebutterte Tarteformen verteilen. Die restliche Butter flüssig werden lassen. Die Feigen in Spalten schneiden und auf dem Karamell verteilen. Den Blätterteig auf die Größe der Formen zurechtschneiden, dabei zwei Zentimeter für den Rand zugeben. Den Blätterteig über die Formen legen, die Ränder gut andrücken und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Tartes im Backofen zehn bis 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend fünf Minuten ruhen lassen. Die Tartes stürzen und mit dem Gewürzhonig-Nüssen anrichten.

Johann Lafer am 16. Oktober 2009