

Alles steht Kopf: Birnen-Tarte-Tatin mit Zimtkaramell (vegan)



Nasch

katers zweiter, verspäteter Geburtstagskuchen

Selbst gemachte Geschenke sind ja einfach am allerschönsten. Und wenn es dann auch noch was zum Genießen ist – perfekt. Da mein Naschkater sich dieses Jahr zu seinem Geburtstag im September nicht wirklich viel gewünscht hatte, habe ich ihm einen Gutschein für zwei Geburtstagskuchen geschenkt. Einen habe ich ihm schon gebacken – aber der war so schnell aufgefressen, dass ich ihn nicht für euch festhalten konnte. Dieser zweite hier hat es bis zum Shooting geschafft und deswegen stelle ich euch heute die super leckere Tarte Tatin aus dem Buch „La Veganista backt“ vor. Die zweite Tarte Tatin meines Lebens und die erste mit Birnen.

Das Rezept hat Naschkater und mich vollstens überzeugt und somit bekommt ihr eine herzliche Empfehlung, es nachzubacken. =)

Suchtphasen

Es kommt zudem meiner momentanen Suchtphase entgegen. Kennt ihr solche Zeitabschnitte auch, in denen ihr etwas ganz Bestimmtes ständig esst, über Wochen oder Monate? Und es muss immer im Hause sein?

Wir hatten schon diverse solcher Phasen. Eine Orangenschokolade-Phase letztes Jahr. Eine sehr lange andauernde Maiswaffel-Phase, in der wir fast kein Brot, sondern nur noch Maiswaffeln knusperten. Im Winter habe ich meist eine intensive Mandarinen-Phase und muss jeden Abend ein paar davon essen. In den letzten Monaten war bei uns eine leichte Abhängigkeit nach Ofenkartoffeln zu verzeichnen und zudem ist zurzeit bei mir eine mittelschwer ausgeprägte Chili-Schoki-Sucht vorhanden – und eine schwere Birnen-Abhängigkeit. Birnen gehen mir im Moment nie aus und jeden Abend oder sogar morgens und abends esse ich eine.

Da musste ja auch mal ein Birnenkuchen gebacken werden. Und wenn ich das hier so schreibe, glaube ich, war es sogar der erste Birnenkuchen meines Lebens, nicht nur die erste Birnen-Tarte-Tatin...



Das

Backbuch der [Veganista](#) gefällt mir ganz gut. Es sind einige Rezepte drin, die ich backen würde oder schon versucht habe. Die Windbeutel sind zwar mächtig schief gegangen, aber geschmacklich waren sie toll. Ebenso wie der Marmorkuchen und die Pralinen-Minitorte, die es als ersten Geburtstagskuchen

gab. Sie war allerdings von der Größe her unzureichend, denn sie war zu schnell aufgegessen, um fotografiert werden zu können – klitzekleiner Minuspunkt. =D

Diese Tarte Tatin habe ich wie meistens mit anderem Mehl gebacken, nämlich, ihr ahnt es schon, mit Dinkelvollkornmehl statt dem angegebenen Dinkelmehl 1050.

Normalerweise reduziere ich den Zucker in Rezepten. Diesmal habe ich es nicht getan und mir persönlich war es zu süß, denn der Belag besteht ja zur Hälfte aus Karamell. Nächstes Mal werde ich den Zucker im Teig fast völlig weglassen, denke ich. Für Süß-Fans und Karamell-Liebhaber ist diese Tarte aber ein absolutes Muss!

Für eine Springform oder Auflaufform von 26 cm Ø :

Boden:

170 g Dinkel(vollkorn)mehl (frisch gemahlen)
80 g Zucker (oder weniger, der Belag ist wirklich sehr süß)
1 Prise Salz
1 Msp. Backpulver
100 g gefrorene oder kalte Margarine

Belag:

500 g feste Birnen
 $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
100 g Zucker
1 EL Margarine
1 gestr. TL Zimtpulver

Die trockenen Zutaten mischen. Die gefrorene oder kalte Margarine darüberreiben oder in Flöckchen darüber verteilen. Alles mit einem Knethaken oder den Händen krümelig mischen. Nach und nach 1-2 EL kaltes Wasser zugeben, bis sich alles zusammen klumpt. Dann schnell mit den Händen verkneten und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Zitrone heiß waschen und von der Hälfte die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den

Birnen mischen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Form fetten.

[Ich habe eine Springform mit Backpapier ausgekleidet, da ich mir wegen des Karamells und der Dichtigkeit etwas unsicher war... Es hat super funktioniert.]

Den Teig auf Mehl oder zwischen zwei Folien etwas größer als die Backform ausrollen. Die Form drauf setzen und den Teig zuschneiden. Den zugeschnittenen Teig wieder abgedeckt kalt stellen.*

Für den Belag Zucker, Margarine und 3 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun karamellisieren. Die Birnen zufügen und 1 Minute mitdünsten. Dann den Zimt zufügen und alles zusammen in die Form geben, gut verteilen und mit dem zugeschnittenen Teigboden abdecken. Die Tarte in der Ofenmitte 30-35 Minuten backen. Dann heraus nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, damit der Zucker wieder fest werden kann. Die Tarte auf eine Platte stürzen und mit Vanilleeis oder Sahne genießen.



*

TIPP:

Den Teigrest kann man zu Keksen verbacken oder wie ich einfrieren und für einen schnellen [Apfelcrumble](#) auftauen.

So, ich werde jetzt mal eine Birne knabbern...

Welche Sucht habt oder hattet ihr? =)

Habt eine genussvolle Zeit (mit welchem Suchtmittel auch immer),
eure Judith
♥

Crostata – Italienischer Mandelkuchen mit Feigen oder Birnen & Heidelbeeren



Eine Freundin von mir ist halbe Italienerin und eine genauso große Genießerin wie ich. Wenn wir beide zusammen sind, kommen wir früher oder später immer auf ein Thema zu sprechen: Essen. Meist ist es früher. Und dann schwelgen wir in italienischen Rezepturen oder Genusserinnerungen und mampfen dabei Gebackenes – sie ist nämlich die dankbarste Abnehmerin meiner Backerzeugnisse, wenn ich mal wieder einen kleinen Küchenanfall hatte.

Schon letztes Jahr hat sie mir eine Crostata di fichi ins Ohr

gesetzt, einen italienischen Mandelkuchen mit Feigen. Italienisch ist bei mir ja grundsätzlich gut, und Feigen liebe ich über alles. Der Kuchen stand also fest auf der to bake-Liste.

Leider schaffte ich es letztes Jahr nicht mehr, die Feigensaison auszunutzen. Aber dieses Jahr klappte es und ich konnte bei einer Freundin eine große Schüssel reifer Früchte ernten.

Als Rezept nahm ich eines von Jamie Oliver aus seinem Buch „Genial italienisch“. Allerdings verringerte ich, wie meist, die Zuckermenge ein wenig und veränderte noch ein paar Kleinigkeiten.

Das Ergebnis war so lecker, dass ich den Kuchen eine Woche später zu einer Hochzeit mitbrachte – allerdings nicht mit Feigen, weil sich bei denen ja leider die Geister sehr scheiden.

Da ich erfuhr, dass Aprikosen schon in der Hochzeitstorte sein würden, entschied ich mich für Birnen und Heidelbeeren. Und ich muss sagen: diese Kombination war göttlich und zudem farblich mit den Beeren ein doppelter Hingucker!

Zudem wurde die Crostata mit jedem Tag besser. Wir frühstückten am Tag nach der Hochzeit noch die Kuchenreste und an diesem dritten Tag schien sich der Genuss (trotz langsam eintretender Kuchen-/Torten- Übersättigung) noch verdreifacht zu haben... =)



Hier

das Rezept:

Mürbteig:

125 g Butter
100 g Puderzucker
1 Prise Salz
250 g Mehl
Mark einer Vanilleschote
Abgeriebene Schale einer Zitrone
2 große Eigelbe
2 EL kalte Milch oder Wasser

Mandelmasse:

280 g gemahlene Mandeln (am besten ohne Schale)
50 g Mehl
250 g Butter
150 g feiner Zucker
2 große Eier
1 EL Grappa oder Zitronensaft
abgeriebene Schale von mindestens 1 Zitrone

15 Feigen
etwas Agavendicksaft oder flüssigen Honig
2 frische Thymianzweige

oder

3 Birnen
1 Schale Heidelbeeren

Teig:

Butter mit Puderzucker und Salz geschmeidig rühren. Dann das Mehl, Vanillemark, Zitronenschale und Eigelbe untermischen. Wenn sich alles zu Streuseln ballt, die Flüssigkeit zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist. Nicht zu viel kneten.

Zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und in Folie gewickelt eine Stunde kalt stellen.

Mandelmasse und Früchte vorbereiten.

Mandelmasse:

Butter und Zucker cremig rühren. Eier, Zitronenschale und den EL Flüssigkeit dazu geben.

Mandeln und Mehl mischen und einrühren, damit eine glatte Masse entsteht.

Mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Früchte:

Feigen entstielen und oben kreuzweise einschneiden. Mit dem Daumen unten dagegen drücken, damit sie ein wenig aufplatzen.

oder

Birnen entkernen und in feine Spalten schneiden.

Teig:

Mürbteig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform geben (am besten mit herausnehmbarem Boden, eine normale Springform tut es aber auch) und etwa 12 Minuten backen.

Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Ofen auf 170 °C herunter schalten.

Die kalte Mandelmasse auf den leicht abgekühlten Boden streichen.

Die Feigen hineinsetzen oder die Birnen und Heidelbeeren kreisförmig auf der Mandelmasse verteilen.

Über die Feigen noch etwas Agavendicksaft oder Honig geben und den Thymian über die Crostata streuen.

Etwa 40 Minuten backen, bis die Crostata goldbraun und fest, innen aber noch weich ist.

Mindestens eine halbe Stunde abkühlen lassen.[nurkochen]



Vielleicht probiert ihr das Rezept noch mit ganz anderen Früchten aus. Falls ja, würde ich mich freuen, von euren Erfahrungen zu lesen!

Auf jeden Fall wünsche ich euch ganz großen Genuss mit diesem italienischen Klassiker, ob traditionell oder neu interpretiert!

Eure Judith