



# PFLAUMEN-TARTE-TATIN

FÜR 6 PERSONEN | FERTIG IN 24 MINUTEN



600g reife Pflaumen in verschiedenen Farben

1 TL gemahlener Zimt

120ml Ahornsirup

320g fertig ausgerollter Blätterteig (kalt)

6 große Kugeln Vanilleiscreme



Den Backofen auf 220°C vorheizen. Eine backofenfeste beschichtete Pfanne (26cm Ø) bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Pflaumen halbieren und entsteinen, mit 30ml Wasser in die Pfanne geben und 1 Minute erhitzen. Die Hälfte des Zimts daraufrieseln lassen, dann den Ahornsirup gleichmäßig darübergießen. Den Teig auf die Pflaumen legen und am Rand mithilfe eines Kochlöffels unter die Früchte stopfen. Was zu viel ist, abschneiden und, falls nötig, kleine Risse damit flicken.



Die Tarte ganz unten im Ofen 16 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und aufgegangen ist. Jetzt unbedingt Ofenhandschuhe anziehen, damit die Finger geschützt sind, dann beherrsigt, aber vorsichtig die Tarte auf einen Teller stürzen, der größer ist als die Pfanne. Mit schönen runden Eiskugeln anrichten, mit dem restlichen Zimt bestreuen und vor dem Servieren noch ein wenig natives Olivenöl extra auf die Tarte träufeln.



KALORIEN	FETT	GF	EIWEISS	KH	ZUCKER	SALZ	BS
392kcal	18,7g	11,8g	4,8g	52,3g	32,8g	0,3g	1,2g