



## Sonntagskuchen

Robert Schorp

Freitag, 24.08.2018

Tarte Tatin mit Nektarinen

Für ca. 12 Stücke

### Für die Nektarinen

70 g Mandelstifte  
500 g Nektarinen (ca. 5-6 Stück)  
50 g weiche Butter  
90 g Rohrohrzucker  
0,5 Bio-Zitrone, Saft davon

### Für den Teig

1 Vanilleschote  
150 g Butter, weich  
150 g Zucker  
2 g Salz  
0,5 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale davon  
3 Eier (Größe M, evtl. auch 4 insgesamt ca. 150 g)  
100 g Weizenmehl, Type 550  
60 g Weizenpuder oder Maisstärke  
8 g Backpulver



### Zubereitung

1. Eine Spring- oder Tarteform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. Nektarinen halbieren, den Stein entfernen und in ca. 1 cm breite Schnitze schneiden. Nektarinen mit Zitronensaft beträufeln.
3. Den Boden und Rand der Form mit der Butter fetten. Anschließend mit dem Zucker austreuen. Nektarinschnitze, bis auf ca. 12 Stück, gleichmäßig auf dem Zucker verteilen. Mandeln darüber streuen.
4. Für den Teig Vanilleschote längs einschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark mit Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Die Eier einzeln unterschlagen.
5. Mehl, Weizenpuder und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eimasse rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
6. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig über den Nektarinen verteilen. Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe).
7. Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und stürzen. Mit den übrigen Nektarinschnitzen dekorieren.  
Nach Belieben mit Sahnetupfen, Kokosflocken, Puderzucker oder Schokoraspeln dekorieren.

**Tipp:** Je nach Geschmack und Jahreszeit schmeckt die Tarte Tatin auch mit Äpfeln, Birnen, Pfirsichen oder Aprikosen