

## Informationen zur Sendung vom 01.08.2025

### Mediterrane Blätterteigtörtchen nach Art der Tarte Tatin

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (circa 6 große oder 12 Mini-Portionen)

1 Paket Blätterteig (tiefgefroren)  
oder alternativ: 1 Rolle aus dem Kühlregal  
1 große Tomate  
1 Gemüsezwiebel  
1 großer Pfirsich  
200 g Schafskäse  
Frischer Thymian  
Etwas Olivenöl  
Brauner Zucker  
Salz  
Pfeffer

#### Zubereitung

Die Zwiebel schälen und in halbzentimeterdicke Scheiben teilen. Die Tomate in der gleichen Art zurechtschneiden. Bei beidem werden die halbrunden Anschnitt- und Endstücke nicht verwendet, damit die Schafskäseschicht stabil aufgetragen werden kann. Aus dem Pfirsich zwei schöne, größere Scheiben ausschneiden. Den Rest selbst essen.

Auf ein Backblech in der Größe der Obst- und Gemüsescheiben einen knappen Teelöffel braunen Zucker rund auftragen und mit Öl beträufeln. Thymianblättchen abzupfen, über das Öl streuen und alles mit Salz würzen. Die Tomaten-, Zwiebel- und Pfirsichscheiben darauf platzieren, anschließend von oben salzen und pfeffern. Den Schafskäse in Stückchen brechen und auf den Scheiben verteilen.

Mit einem Ausstecher, der etwas größer als der Durchmesser der Obst- und Gemüsescheiben ist, jeweils einen Blätterteigkreis ausstanzen.

Dann die Stücke auf jedes Exemplar auflegen und am Rand etwas festdrücken. Aus den Resten, die vom Ausstechen bleiben, kann man mit den Händen Teigschnüre formen, um die einzelnen Törtchen legen und andrücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit die heiße Luft später entweichen kann.

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und circa zwanzig Minuten goldbraun backen. Eine kleinere Menge könnte man auch in die Heißluftfritteuse geben. Das dauert dann maximal zehn Minuten.

Wenn das Gebäck fertig ist, wird es sofort mit einem Pfannenheber oder einer breiten, flachen Palette gedreht. Um mehr Standfestigkeit zu erreichen, wird die halbrunde Gebäckschicht in der Mitte mit einem Teelöffel etwas flachgeklopft.

## **Informationen zur Sendung vom 01.08.2025**

### **Mediterrane Blätterteigtörtchen nach Art der Tarte Tatin**

Von Ulla Scholz

### **Anrichten**

Die Törtchen auf einer Platte servieren oder auf Portionstellern als Vorspeise oder leichten Imbiss für zwischendurch auf einem bunten Blattsalat mit Rucola reichen.

### **Ullas Küchentipps**

#### **Der Einkauf**

1 Paket Blätterteig (tiefgefroren) zu 1,49 Euro; 1 große Tomate zu 0,40 Euro; 1 Gemüsezwiebel zu 0,40 Euro; 1 großer Pfirsich zu 0,30 Euro; 200 g Hirtenkäse zu 1,99 Euro; frischer Thymian zu 0,50 Euro; etwas Olivenöl zu 1,50 Euro; Zucker, Salz, Pfeffer pauschal zu 0,15 Euro.

#### **Pro Stück (groß) circa 1,21 Euro.**

Wer Reste verarbeitet, kann den Preis noch reduzieren.

#### **Tarte Tatin**

Ursprünglich handelt es sich hierbei um einen verunglückten Apfelkuchen zweier Schwestern, die im 19. Jahrhundert in Frankreich ein Hotel betrieben. Der Legende nach wurde der Kuchen damals, nachdem er auf den Boden gefallen war, mit einer neuen Teigschicht belegt und mit der Apfelseite nach unten zu Ende gebacken. Das führte dazu, dass das Obst karamellisierte. Wird der Kuchen später gedreht – das verhält sich auch so bei herzhaften Varianten – entsteht ein kräftiges Aroma mit einer leichten Karamellnote.

Klassisch besteht eine Tarte Tatin aus Mürbeteig. Blätterteig ist genauso gut geeignet und es gibt mittlerweile unzählige Rezepte, wo Obst oder Gemüse auf diese Art zu schmackhaftem Gebäck verarbeitet werden.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**