Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



APRIKOSEN TARTE TATIN MIT ROSMARIN, DAS EINFACHE FRANZÖSISCHE REZEPT

ZUBEREITUNG: 50 MIN. · KOCHZEIT: 5 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Diese Aprikosen Tarte Tatin mit Rosmarin ist mein französisches Sommerrezept schlechthin: karamellisierte Aprikosen, ein Hauch Rosmarin und eine knusprige Pâte brisée, einfacher geht es nicht.

Ich habe diese Woche auf dem Wochenmarkt frische Aprikosen aus Frankreich gekauft. Sie waren sooo schön, mit dieser roten Farbe! Ich habe direkt zwei Kilo davon genommen, und mich gesagt, “ Ich werde bestimmt etwas damit zaubern ! “ Aber was…. es war nicht so einfach.

Als Erstes gab es einen Marmelade-Versuch : Aprikosen und Erdbeeren aus dem Garten. Succulent ! Dann ein Aprikosen-Lavendel Kompott mit Quark, für das Vesper von Léandre. Der war ganz begeistert und hat sogar mit mir geschimpft als es leer war. Unverschämt □□

Ein Kuchen stand auch auf dem Plan, und es sollte eine Tarte Tatin sein. Ich mag oft ein bisschen experimentieren, ihr kennt mich ja. Tarte Tatin hatte ich schon Mal mit Salzbutter Karamel vorbereitet. Dieses Mal sollten sich die Aprikosen und ein sommerliches Gewürz oder Kräuter harmonisieren. Lavendel wurde bereit getestet (in meine Backbuch), und es gab noch Rosmarin im Garten, der zu Aprikosen gut passen sollte. Ein normale Tarte habe ich auch hier mal gebacken ! auch super !

Und so war es entschieden. Tarte Tatin mit Aprikosen und Rosmarin. Um es vorzubereiten habe ich mir ein Tarte Tatin Backform gegönnt , aber man kann es auch ohne zubereiten. Ich verwende dafür meine ganz normale Torte Form und es funktioniert bestens. Meine Maman macht es sogar in eine kleine Pfanne (ohne Handgriff!) . Hauptsache es ist dicht, und lässt sich umkippen.

Tarte Tatin zu backen ist echt nicht schwer, es ist alles nur eine Frage der Zeit Management! Man sollte immer den Teig als Erst zubereiten, und ausbreiten und nur dann den Karamell schmelzen. Wenn der Karamell bereit ist, muss es schnell gehen und alles zusammen gebastelt werden. Et voilà!

Häufige Fragen zur Aprikosen Tarte Tatin mit Rosmarin

Welche Aprikosen eignen sich am besten für eine Tarte Tatin?

Am besten nimmst du frische, mittelreife Aprikosen, fest genug, dass sie beim Backen ihre Form behalten, aber schon süß und aromatisch.

Französische Sorten wie **Bergeron (mein Favorit!)**, Orangered oder Bergarouge sind ideal, weil sie viel Geschmack haben und beim Backen nicht zerfallen. Auch Rotbäckchen-Aprikosen vom Wochenmarkt funktionieren wunderbar.

Kann ich tiefgefrorene Aprikosen nehmen?

Davon rate ich klar ab. Tiefgefrorene Aprikosen geben beim Auftauen sehr viel Wasser ab, und das ruiniert dir den Karamell, er wird flüssig statt schön goldbraun, und die Tarte schwimmt. Wenn du wirklich keine frischen findest, sind Aprikosen aus dem Glas (natur, ohne Sirup!) der bessere Notfallplan: gut abtropfen lassen und trocken tupfen.

Und Aprikosen im Sirup?

Bitte nicht! Aprikosen im Sirup sind schon vorgesüßt, und in Kombination mit dem Karamell wird die Tarte viel zu süß. Außerdem sind sie meistens zu weich und zerfallen beim Backen.

Meine Aprikosen sind sehr reif : muss ich etwas anpassen?

Ja, und das ist sogar wichtig: bei sehr reifen, süßen Aprikosen reduziere ich die Zuckermenge auf 70 bis 80 g (statt 125 g). Sehr reife Aprikosen sind auch schon weicher, also kürze die Backzeit auf 20–22 Minuten, sonst werden sie zu Mus. Mache lieber eine Probe nach 20 Minuten.

Warum verbindet sich die Butter nicht sofort mit dem Karamell?

Das kann passieren, besonders wenn die Butter sehr kalt ist. Der heiße Karamell kühlt beim Kontakt mit der Butter plötzlich ab und kann sich zunächst etwas trennen.

Einfach bei mittlerer Hitze weiter erwärmen und vorsichtig rühren, bis sich alles wieder verbindet. Wichtig ist nur, dass der Karamell vorher nicht schon zu dunkel geworden ist.

Warum ist so wenig Teig auf der Tarte Tatin?

Das ist Absicht. Eine Tarte Tatin hat traditionell deutlich weniger Teig als eine klassische Tarte. Der Teig liegt nur oben auf den Früchten und soll sie nicht komplett luftdicht verschließen.

Wenn ihr deutlich mehr Teig verwendet, entsteht ein dicker Deckel. Dann kann die Feuchtigkeit der Aprikosen schlechter entweichen und bleibt in der Form. Die Früchte garen dadurch stärker im eigenen Saft, und die Tarte kann weich oder sogar etwas matschig werden.

Also keine Sorge: Die kleine Teigmenge ist kein Fehler und auch keine Sparmaßnahme. Sie gehört zum Prinzip der Tarte Tatin.

Meine Tarte Tatin gibt zu viel Wasser ab. Woran liegt das?

Das kann mehrere Gründe haben. Sehr reife oder besonders saftige Aprikosen geben natürlich mehr Flüssigkeit ab. Auch tiefgekühlte Früchte sind dafür nicht geeignet.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Teigmenge. Wenn zu viel Teig verwendet wird und die Früchte komplett wie mit einem dichten Deckel verschlossen sind, kann der Dampf schlechter entweichen. Dann bleibt mehr Fruchtsaft in der Form und die Tarte wird schnell weich.

Deshalb nehme ich bewusst nur eine kleine Menge Pâte brisée, rolle sie dünn aus, lasse am Rand etwas Platz und steche den Teig mehrmals ein.

Und ganz wichtig: Die Tarte nach dem Backen nicht lange in der Form stehen lassen. Etwa 5 Minuten reichen, dann sollte sie gestürzt werden.

Kann ich die Tarte Tatin auch ohne spezielle Backform machen?

Ja, ganz einfach. Du brauchst nur eine Form, die dicht ist und sich umstürzen lässt: eine normale Tarteform, eine kleine Pfanne ohne Griff, eine ofenfeste Quichform. Meine Maman benutzt sogar eine alte kleine Pfanne. Wichtig ist nur, dass nichts unten ausläuft.

Kann ich Blätterteig statt Pâte brisée nehmen?

Absolut – und es geht sogar noch schneller. Andrea hat es in den Kommentaren ausprobiert und war begeistert. Pâte brisée gibt einen mürbeen, leicht buttrigen Boden, Blätterteig wird knuspriger und luftiger. Beides ist köstlich, einfach Geschmackssache.

Kann ich statt Rosmarin auch andere Kräuter verwenden?

Ja, und das ist sogar mein Lieblingsspiel mit dieser Tarte! Sehr lecker sind Lavendel (Klassiker mit Aprikose), Thymian, Verbena (Zitronenverbene) oder ein paar Basilikumblätter. Auch ein Hauch Tonkabohne oder eine Vanilleschote im Karamell ist eine Offenbarung.

Wann sollte ich die Tarte Tatin stürzen?

Nach dem Backen ungefähr 5 Minuten warten und die Tarte dann stürzen. Wenn sie zu lange in der Form bleibt, ziehen Früchte und Teig weiter Flüssigkeit und Karamell auf und können weicher werden.

Nicht sofort stürzen, weil der Karamell noch sehr heiß ist, aber auch nicht komplett auskühlen lassen.

Es war echt nicht einfach ein schönes Foto mit dieser Tarte zu machen, und dieses aus 2 Gründen:

- die Aprikose sind fast kandierte durch den Karamell und glänzen sehr viel
- ich musste meine Tarte vom meinem Mann verteidigen…. es hat sooo gut gerochen im ganzen Haus !!!!

Na ja , ich bin trotzdem mit dem Ergebnis zufrieden weil, auch wenn ich jetzt nur der Beitrag schreiben, gibt mir die Fotos echt wieder mal Lust auf ein Stück Tarte !!!! □□

Mit all diesen Informationen könnt ihr Euch an die Zubereitung machen und uns in den **Kommentaren** mitteilen, wie Euch das Rezept geschmeckt hat. Ihr könnt auch gern ein **Foto** von Eurem **Kunstwerk** posten und **mit uns teilen**, wie oder in welcher Form ihr es genossen habt! Das wird sicher viele Leser **inspirieren**.

Zutaten für ein 24-26 cm große Tarte Tatin mit Aprikosen :

9 schöne Aprikosen , 1 bisschen Rosmarin (1 EL,), 125 g Zucker, 40 g Butter

und eine kleine Portion Pâte brisée : 100 g Mehl, 40 g kaltes Salz-Butter, 30 g Zucker , **und 1 Ei (S oder M)** (Alles zusammen mischen und 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.)

Hinweis zur Teigmenge: Bei einer Tarte Tatin ist bewusst weniger Teig als bei einer klassischen Tarte vorgesehen. Der Teig soll die Aprikosen nur bedecken und nicht wie ein dicker, dichter Deckel abschließen. Deshalb empfehle ich, die angegebene Teigmenge nicht unbedingt zu vergrößern. So kann beim Backen Feuchtigkeit besser entweichen und die Tarte wird nicht unnötig weich oder wässrig.

1- Den Boden (oder Deckel) zubereiten: alle Zutaten kneten und den Teig ruhen lassen…..

Dann den Teig dünn ausrollen. Nicht zu dünn, sonst bricht es beim Abdecken des Obsts.

Tipp: Ja, die angegebene Teigmenge reicht wirklich für eine Tarte Tatin.
Der Teig wird dünn ausgerollt und soll die Aprikosen nur bedecken. Bitte nicht zu viel Teig verwenden. Ein dicker Teigdeckel hält mehr Dampf und Fruchtsaft in der Form zurück, und die Aprikosen können dadurch eher weich und matschig werden.

Falls Ihr **Trotzdem mehr Teig** wollen, lässt am Rand ruhig ein kleines bisschen Platz und stecht den Teig mehrmals mit einer Gabel ein, damit Dampf entweichen kann.

Hier könnt Ihr meine kleine Fotos-Serie, die ich ganz schnell in meine Küche gemacht habe, um sich er zu sein, dass ich nicht etwas vergessen hatte:

Teig kneten, abkühlen lassen (was ich auf die schnelle nicht gemacht habe), dünn ausrollen. Den Teig sollte nur so breit wie den Boden den Tarteform sein.
Achtung: den Teig kommt nicht in den Boden der Form, es war nur als Test !!!!!!

2- In eine Pfanne den Zucker sanft schmelzen, und der Butter dann dazu geben.

Tipp : **Sie sollten NICHT rühren (wie ich !) weil der Zucker sonst kleine Krümeln bildet. (Aber die gehen dann weg, wenn man sie in Ruhe schmelzen lässt ! □□)**

3- In der Zeit wo der Karamell schmilzt, bereite meine Backform vor:

In meine Torte Backform lege ich etwas Backpapier. Dafür falte ich, wie beim Blind Backen , etwas Backpapier wie ein Stern und lege es in die Form:

Einfach die Bilder schauen, es ist selbsterklärend:

Und so ist meine Backform bereit für meine Tatin Tarte. Es wird nicht kleben bleiben und ich habe danach kein Stress mit „Spülen“! □□

4- Die Aprikosen halbieren ….

Jetzt so schnell wie möglich den Karamell in der Backform gießen ….

…. die Aprikosen und klein gehackte frisch Rosmarin (Nadel) darauf verteilen …

… und mit dem ausgerollte pâte brisée (Teig) bedecken – Es reicht gerade so, um das Obst abzudecken.
Ich pickse noch den Teig an, sodass die Feuchtigkeit herauskommen kann.

5- Die Tarte Tatin in den vorgeheizten Backofen bei 180°C für 25-30 Minuten gebacken (und hier ist es egal ob Oben/unten oder Umluft) .

Danach aus dem Backofen nehmen, noch 5 Minuten abkühlen lassen, bevor man es auf einem Teller umdrehen kann.

Nicht so schwierig aber dennoch „si délicieux“. Rosmarin und Aprikosen waren wirklich eine sehr angenehme Kombination. Falls Ihr es noch nicht kennt, es ist sicher ein Versuch wert.

Bei uns war es ein voller Erfolg und sogar Léandre hat ein ganzes Stück allein gegessen. Für meinen kleinen „Gourmet“ werde ich auch Mal ein Tatin mit Weinpfirsiche und Lavendel backen.

Ich bin ganz begeistert über die Harmonie zwischen Obst und Kräuter, und werde bald noch weitere Experimente führen. Ich würde mich natürlich sehr freuen, wenn ihr mir eure Kombinationen und Experimenten mitteilen würden. Danke im voraus.

Bonne journée et bonne dégustation.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de