

## Schalotten-Tarte-Tatin

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.  
Backen: ca. 30 Min.  
Für ein Backblech von ca. 20 cm Ø

**Vorbereiten:** Blechboden einfetten, exakt mit Backpapier belegen.

250 g **Blätterteig**, halbiert (siehe Tipp) eine Hälfte auf wenig Mehl rund, ca. 2 mm dick auswallen. Eine Rondelle (Ø ca. 22 cm) ausschneiden. Teig mit einer Gabel dicht einstechen, auf einem Backpapier zugedeckt kühl stellen

2 Esslöffel **Zucker**  
2 Esslöffel **Aceto balsamico**  
1 Prise **Salz**, wenig **Pfeffer**

alles nacheinander im vorbereiteten Blech verteilen, ca. 6 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens caramolisieren, herausnehmen

2 Esslöffel **Butterflöckli**

auf dem Caramel verteilen, flüssig werden lassen

200 g **Schalotten**, geviertelt

mit den Schnittflächen nach unten sehr dicht nebeneinander darauf legen

**Backen:** ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen.

**kühl gestellter Blätterteig** locker auf die Schalotten legen. Teigrand zwischen die Schalotten und den Blechrand drücken

**Fertig backen:** ca. 15 Min. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sofort auf einen Teller stürzen, warm servieren.

### Tipp

Restlichen Teig gut verpackt tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

**Pro Person:** 23 g Fett, 4 g Eiweiss, 31 g Kohlenhydrate, 1435 kJ (343 kcal)

