



Feigen-Blätterteig Tarte mit Zitrone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Nach dem französischen Klassiker, schmeckt mit Feigen einfach köstlich, schnell und einfach,

Zutaten

- Für eine Form oder Pfanne von 24 cm Durchmesser
- 15 - 20 feste, aber reife Feigen
- 1 Päckchen Blätterteig aus dem Supermarkt
- 100 g Butter
- 3 El Zucker
- Saft einer Zitrone, Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Blätterteig ausrollen und der Form oder der Pfanne anpassen. (Etwa 1 - 2 cm größer als der Boden; die Pfanne oder Form darüber legen und als Schablone benutzen; ev. an den Ecken etwas „an stückeln“)

Schritt2

Die Stiele der Feigen stutzen und kreuzweise einschneiden.

Schritt3

Danach den Zucker mit der Butter in der Pfanne zu einem hellen Caramel schmelzen, mit dem Zitronensaft und den Abrieb verkochen.

Schritt4

Nunmehr die Feigen „kopfüber“ dicht an dicht in den Caramel setzen und den Blätterteig darüber geben. Fest an den Pfannenrand drücken, verschließen.

Schritt5

Bei 200° C für ca. 35 min in den vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun und knusprig backen, danach ca. eine ½ Stunde abkühlen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Danach den Teig mit einem kleinen Kückenmesser am Rand lösen und alles beherzt, „kopfüber“ auf eine Tortenplatte stürzen.

Schritt8

Gern reiche ich den Feigen Tarte lauwarm mit halbsteif geschlagener Sahne.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** ostern

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)369
- Fett (g)25
- KH (g)32
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feigen-blaetterteig-tarte-mit-zitrone/>