

## Tarte Tatin mit Pfefferrahm

- 1 Stk. ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
- 2 EL Pfirsichkonfitüre
- 20 g Butter, in Stücken
- 2 Stk. Pfirsiche, in Scheiben (oder Nektarinen)
- 1 dl. Rahm
- 1/4 EL Puderzucker
- Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

6 Förmchen von ca. 10 cm Ø richten, Boden exakt mit Backpapier belegen.

Vom Teig 6 Rondellen von je ca. 12 cm Ø ausstechen, Rondellen dicht mit einer Gabel einstechen. Konfitüre und Butter auf den Förmchenböden verteilen. Pfirsiche darauf verteilen, Teige locker über die Pfirsiche legen. Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, ca. 2 Min. stehen lassen, sorgfältig auf Teller stürzen, Backpapier entfernen. Rahm mit Puderzucker knapp steif schlagen, auf Tartes verteilen, Pfeffer darüberstreuen.

En Guetä

