



# Kopfüber-Tarte

Diese Tarte stellt die Welt auf den Kopf! Sie wird kopfüber gebacken und ist so lecker, dass du ganz aus dem Häuschen sein wirst, oder sollte man sagen „aus der Villa Volta“?

## Zutaten

(Dessert für 6 Personen)

- Mehl zum Bestäuben
- 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)
- ½ Zitrone
- 2 nicht zu reife Birnen oder süße Äpfel
- 50 g Butter
- 100 g Kristallzucker oder Rohrzucker
- 125 g Crème fraîche

## Außerdem benötigst du

- Teigroller
- Ofenfester Kochtopf, 20 cm Ø

- 1** Den Ofen auf 220 °C vorheizen (Umluft 200 °C). Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und das Backpapier, mit dem der Teig eingewickelt ist, zur Seite legen. Den Teig mit einem Teigroller zu einer Fläche ausrollen, die etwas größer als der Kochtopf ist. Einen Kreis aus dem Teig ausschneiden. Mit einer Gabel einige Löcher in den Teigkreis stechen, auf das Backpapier legen und im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Die ½ Zitrone über einer Schüssel auspressen. Die Birnen oder Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und das Obst in Spalten schneiden. Die Obststücke in die Schüssel mit Zitronensaft geben und umrühren.
- 3** Die Butter im Kochtopf schmelzen lassen und den Zucker dazugeben. Zügig durchrühren und gut miteinander vermischen. Bei mittlerer Hitze braun werden lassen (karamellisieren). Jetzt nicht mehr rühren, sondern den Topf nur ab und zu schwenken, damit die Hitze sich gut verteilt. Die Mischung wird langsam flüssiger und nimmt eine dunklere Farbe an. Den Topf vom Herd nehmen, sobald der Karamell braun ist.
- 4** Die Obststücke aus dem Zitronensaft nehmen und in einer schönen Fächerform dicht nebeneinander in den Topf legen, auf den Karamell. Vorsicht, der Karamell ist sehr heiß!
- 5** Den Topf wieder auf den Herd stellen und das Obst bei niedriger Temperatur 10-15 Minuten garen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und zügig den Teigkreis auf das Obst im Topf legen. Die Ränder nach innen falten, als wollte man die Äpfel „einmummeln“. Die Tarte 20-25 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig sich wölbt und eine goldglänzend braune Farbe angenommen hat.
- 6** 5 Minuten abkühlen lassen und anschließend mit einem Messer den Tarte-Rand vom Topf lösen. Die Tarte kopfüber auf einen Teller stürzen, in 6 Stücke schneiden und mit einem Klacks Crème fraîche servieren.



Viel Spaß beim Nachbacken! Mache ein Foto, eine kleines Video oder erstelle eine Story über dein fertiges Gebäck. Wir freuen uns, wenn du das Ergebnis über deine sozialen Medien teilst, indem du den Hashtag **#eftelinginbackform** verwendest.

Für noch mehr Efteling-Stimmung kannst du deine Freunde auch auf unsere Social Media-Kanäle hinweisen. Bei Instagram geht das über [@efteling\\_de](#) bei facebook über [@eftelingDE](#).