



Tarte Tatin mit Birnen



Zutaten

- 1 kg Birnen
- 350 g Mürbteig oder Blätterteig
- 100 g Butter
- 200 g Puderzucker



Zubereitung

Backofen auf 210 °C vorheizen. Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in feine Scheiben schneiden. Puderzucker und Butter in einer Tarteform bei kleiner Hitze hellbraun werden lassen, die Birnenscheiben zugeben und 5 Minuten karamelisieren lassen, dabei immer wieder drehen. Die Form vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.

Während dieser Zeit den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Platte in der Größe der Form ausrollen. Die Birnenscheiben gleichmäßig in der Form verteilen. Die Teigplatte darüber legen. 30 Minuten backen, der Teig soll etwas bräunen. Dann die Tarte aus dem Ofen nehmen, mit einem Deckel abgedeckt 5 Minuten abkühlen lassen, danach auf eine Platte umstürzen. Abkühlen lassen und lauwarm servieren.

Liebe Adventskalender-Besucher,

Morgen hätte der Wendlinger Weihnachtsmarkt begonnen, an dem wir uns alle, Groß und Klein, erfreut hätten. Von den Vereinen und Schulen würde allerlei Weihnachtliches sowie Essen und Trinken angeboten und abends hätten Chöre und Orchester eine besinnliche Stimmung geschaffen. Das Partnerschaftskomitee Saint-Leu-la-Forêt hätte Misteln aus Frankreich verkauft, Crêpes gebacken, Gulaschuppe und heißen Cidre angeboten – leider müssen wir in diesem Jahr alle darauf verzichten. Auch die schöne Zusammenarbeit mit dem französischen Komitee aus Frankreich entfällt. Im online-Adventskalender der Evangelischen Kirchengemeinde stellen wir Ihnen dafür das Rezept für eine Tarte Tatin mit Birnen vor. Die Tarte kann man auch mit Äpfeln, die es ja dieses Jahr wieder reichlich gab, zubereiten.

Zu dieser Tarte gibt es auch eine Geschichte: Den beiden Schwestern Tatin, die vor über 100 Jahren in einem Ort an der Loire ein Restaurant von ihrem Vater geerbt hatten, war einst ein Missgeschick beim Backen eines Apfelkuchens passiert. Es gibt verschiedene Versionen, wie sich das Malheur zugetragen hat, auf jeden Fall hatten sie die Idee, die „verunglückten“ Äpfel mit der Butter und dem Zucker wieder in die Form zu legen und mit dem Teig obenauf nochmals zu backen ... das köstliche Ergebnis dieses Malheurs genießen wir noch heute.

Das Partnerschaftskomitee wünscht Ihnen ein „unfallfreies“ Backen, guten Appetit und eine schöne Vorweihnachtszeit.

Dieses Rezept entstammt dem Büchlein „Vier Länder-Spezialitäten“, das anlässlich der Jubiläen aller drei Städtepartnerschaften im Jahr 2018 von der Stadtverwaltung und den drei Komitees gestaltet wurde.



Tarte Tatin aux poires



Ingrédients

- 1 kg de poires
- 350 g de pâte brisée ou feuilletée
- 100 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre



Préparation

Préchauffez le four à 210 °C. Pelez les poires et coupez-les en quatre. Retirez les cœurs et coupez les quartiers en fines lamelles. Versez le sucre dans un moule à tarte et ajoutez le beurre coupé en lamelles. Posez le moule sur feu doux et faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel blond.

Versez les lamelles de poire sur le caramel et faites-les cuire 5 minutes en les retournant régulièrement jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées. Retirez le moule du feu et laissez tiédir.

Pendant ce temps, étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez un disque de même diamètre que celui du moule. Disposez joliment les lamelles de poire dans le moule et recouvrez de pâte.

Enfournez pour 30 minutes : la pâte doit être dorée. Sortez la tarte du four. Posez un couvercle sur le moule et laissez refroidir 5 minutes. Démoulez la tarte à l'envers sur un plat. Laissez tiédir et servez.



Chers toutes et tous,

Demain, nous aurions eu l'ouverture du Marché de Noël de Wendlingen qui aurait fait plaisir à tous, grands et petits. Les associations et les écoles auraient proposé toutes sortes de bricolages, décorations, ustensiles et aussi des gourmandises. Au soir, les chorales et orchestres auraient créé une ambiance paisible. Le Comité de Jumelage Saint-Leu-la-Forêt aurait proposé du gui cueilli en France par nos collègues français, des crêpes, de la soupe au Gulasch et du cidre chaud – malheureusement, nous devons tous renoncer à tout cela, et aussi à la coopération amicale avec le Comité de notre ville jumelée. Nous sommes pourtant heureux de vous présenter dans le calendrier d'Avent digital de la paroisse protestante de Wendlingen une belle recette d'une tarte Tatin aux poires. Cette tarte se mange aussi avec des pommes dont on a eu une riche récolte cette année.

La tarte a une belle histoire que les Français connaissent mais qu'il faut raconter aux Allemands: Les deux sœurs Tatin, qui ont hérité de leur père un restaurant dans un village de la Loire il y a plus de 100 ans, ont eu un petit malheur en cuisinant une tarte aux pommes. Il y a plusieurs versions de l'histoire, en tout cas elles ont eu l'idée de remettre les pommes avec du sucre et du beurre dans la moule et de l'enfourner à nouveau, la pâte en haut – aujourd'hui encore, nous apprécions le délicieux résultat de cette mésaventure.

Le Comité de Jumelage vous souhaite une préparation sans accident, un bon appétit et de belles semaines de l'Avent.

Cette recette provient du bouquin „Spécialités des quatre pays“ édité par la Mairie de Wendlingen et les trois Comités de Jumelage lors des anniversaires des jumelages en 2018.