

Hier und heute



Schneller Blaubeer-Blätterteigkuchen

Theresa Knipschild backt einen schnellen Blätterteig-Blaubeerkuchen, kopfüber, der an eine französische Tarte Tatin erinnert. Köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für eine 26-cm-Spring- oder Tarteform

Zutaten für den Teig

- 180 g kalte Butter
- 270 g Weizenmehl 405 oder 550 + etwas für die Arbeitsfläche
- 20 g Zucker
- 5 g Salz
- 80 ml kaltes Wasser
- 1 kaltes Ei

Zutaten für die Füllung

- 100 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 30 ml Sahne
- 30 g Butter
- 1 Handvoll Blaubeeren
- 5 Aprikosen

Zubereitung

Die Butter für zehn bis 15 Minuten ins Eisfach legen. Sie sollte sich im Teig nicht vollständig auflösen und sich nicht mit dem Teig verbinden.

Mehl mit Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter über einer Haushaltsreibe grob raspeln. Alternativ in sehr kleine Stücke schneiden. Die geraspelte Butter mit der Mehlmischung mithilfe der Hände vermischen. Kaltes Wasser und kaltes Ei ebenfalls zugeben. Zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. Die Butterstückchen sollten nicht vollständig aufgelöst sein. So entsteht die typische luftige Form vom Blätterteig. Denn die Butter schmilzt beim Backen, das Wasser verdampft und sorgt für die typische Porung. Der Teig soll nicht zu warm werden. Den Teig auf ein Stück Frischhaltefolie geben, etwas flach drücken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten kühlen.

Den kalten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer ca. 30 cm langen Bahn ausrollen und zweimal einklappen, so dass der Teig in Dritteln aufeinander liegt. Den Teig in Folie schlagen, für 20 Minuten kaltstellen. Der Teig muss erneut ruhen, sonst wird die Butter zu warm und dann lässt er sich auch nicht wieder ausrollen. Nun den Teig erneut zu den offenen Seiten hin zu einer langen Bahn ausrollen und zweimal einklappen. So entsteht die typisch blättrige Struktur. Wenn die Butter zu weich wird, den Teig zwischendurch kaltstellen. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen.

Wasser und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und bernsteinfarben karamellisieren. Dabei nicht im Topf rühren, sondern den Topf eher schwenken. Die Sahne zugeben und das Karamell auf mittlerer Hitze köcheln lassen, so löst es sich. Danach Butter zugeben. Form mit Backpapier auslegen. Karamell in die Form geben und verteilen. Aprikosen auf das Karamell geben. Dabei den Rand für den Teig etwas frei lassen. Danach mit Blaubeeren bestreuen.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the title 'Hier und heute' in white, bold, sans-serif font on a dark red background. To the right of the text, there is a close-up photograph of several bright red poppies with green stems and leaves, set against a blurred background.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Den Teig auf die Aprikosen und Blaubeeren geben und den Rand andrücken. Auf mittlerer Schiene im Backofen für ca. 15 Minuten backen. Danach auf der oberen Schiene weitere zehn bis 15 Minuten backen. So bekommt der Kuchen noch einmal Hitze von oben und der Kuchen wird knusprig.

Wenn der Teig zu dunkel wird, die Position der Tarte ändern oder die Temperatur reduzieren.

Aus dem Ofen nehmen und ca. zehn Minuten abkühlen lassen. Danach vorsichtig stürzen.

Tipp: Schmeckt lecker mit geschlagener Sahne.