

Rüebli – Tarte – Tatin

Wähenblech einfetten, Boden exakt mit Backpapier belegen

| | | | |
|-----|----|------------------------------|--|
| 30 | g | Butter, weich | zusammen verrühren, Backpapier im Blech damit bestreichen |
| 1 | El | Honig | |
| 300 | g | Rüebli | schälen, mit dem Hobel in 2 mm dicke Scheiben schneiden, in Schüssel geben |
| 2 | El | grobkörniger Senf | zu den Rüebli geben, gut vermischen, auf dem Blech verteilen |
| ¾ | El | Rosmarin, geh. | |
| ½ | TI | Salz | |
| | | Pfeffer | |
| 1 | | Blätterteig, rund ausgewallt | Teig mit einer Gabel dicht einstechen, locker über den Belag legen, Rand vorsichtig zwischen Formenrand und Belag schieben |

Backen:

Im auf 220°C vorgeheizten Ofen, untere Ofenhälfte, ca. 25 Min. Noch heiss sorgfältig auf eine Tortenplatte stürzen, Papier ablösen