

R e z e p t

TRAUBEN-THYMIAN TARTE



TRAUBEN-THYMIAN TARTE

Kontributor: **DYUTIMA JHA**

Zutaten

- 1 Packung Blätterteig aus dem Supermarkt (ca. 165g)
- 340g ganze Trauben, ohne Kerne
- 1 EL Rohrohrzucker
- 1 TL frischer Thymian



PORTIONEN

Für eine 20cm
Tarte, in 4 10cm
große Rechtecke
geschnitten



KATEGORIE

Nachspeise



AUSGABE

sisterMAG60

- SCHRITT 1** Ofen auf 220°C vorheizen.
- SCHRITT 2** Thymian und Zucker in einer Schüssel zusammenrühren, beiseitestellen.
- SCHRITT 3** Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen. Auf 20cmx20cm zuschneiden oder nach Bedarf mit einer Schablone einen Kreis zuschneiden.
- SCHRITT 4** Den Teig überall gleichmäßig vorsichtig mit einer Gabel einstechen.
- SCHRITT 5** Den Teig mit etwas Wasser einpinseln und etwas von der Zucker-Thymian Mischung darüber streuen.
- SCHRITT 6** Mit einem 1,5cm Rand außen herum die Trauben auf dem Teig verteilen und den restlichen Zucker darüber streuen.
- SCHRITT 7** Für 20 Minuten, oder bis der Teig goldbraun ist, backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.
- SCHRITT 8** Komplet abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und mit frischem Thymian dekorieren.