

Quelle surprise! Birnen-Tarte mit Raffinesse

28.06.2015 13:20

Zutaten

1 Packung Blätterteig oder Blätterteig selber machen*

125 g Butter (Raumtemperatur/weich)

125 g Puderzucker

2 Eier

1 EL Mehl**

125 g geriebene Mandeln

2 Stk. Birnen

5 EL Zucker

1 Zimtstange

3 Nelken

20 g frischer Ingwer

½ Zitrone

Zubereitung

1. Für die Füllung weiche Butter und Puderzucker in einer Rührschüssel cremig schlagen. Eier einzeln einrühren.
2. Geriebene Mandeln und Mehl hinzugeben und alles gut verrühren. Zwischenzeitlich auf die Seite geben.
3. Backrohr auf 190°C Umluft vorheizen. Birnen waschen, vierteln und Kerngehäuse entfernen.
4. Ingwer waschen und mit der Schale in sehr feine Scheiben schneiden. Zucker in eine Pfanne geben und Wasser hinzugießen (soviel, dass die Birnen anschließend damit bedeckt sind).
5. Bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Birnen mit der Zimtstange, Ingwer und den Nelken hinzugeben. Zitrone pressen und den Saft ebenfalls hinzugeben.
6. Bei Bedarf noch mehr Wasser hinzugeben um die Birnen zu bedecken.
7. Etwa 10 Minuten köcheln lassen und anschließend Birnen abgießen. Birnen nicht zu lange kochen, da sie ja im Ofen auch noch weiter kochen.
8. Blätterteig gleichmäßig in eine längliche Tartform oder in eine Kastenform geben.
9. Nun die Füllung darauf verteilen und die Birnen nebeneinander in der Füllung platzieren. Tarte in den vorgeheizten Ofen geben und für etwa 30 Minuten darin auf der mittleren Schiene goldbraun backen.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)

*habe den Blätterteig von Schär genommen, den es zB im TK im Merkur gibt** habe das glutenfreie Mehl von Schär Kekse & Kuchen genommen Tipp: Zur warmen Tarte passt Vanilleeis super. Die Tarte kann man zum Schluss auch noch mit etwas Honig beträufeln – persönlich find ich sie schon relativ süß.~



Scan me!