

Birnen-Tarte

Zutaten :

175 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei (Größe L)
50 g Zucker
750 g weiche Birnen z. B. Sorte Williams,
Alexander Lukas oder Conference
3 Eier (Größe L)
100 g frische Cranberry
(ersatzweise getrocknete Cranberry)
50 g gestiftelte Mandeln
1 Vanillinzucker
200 Frischkäse
2 EL Honig

Zubereitung

Für die Birnen – Tarte stellen sie aus Mehl, Zucker, Butter, Salz und 1 Ei mit dem Knethaken des Handrührers einen Mürbeteig her. Mit Folie bedecken und 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Birnen kurz abwaschen, abtrocknen und schälen. Dann entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die frischen Cranberries halbieren und die kleinen Kerne entfernen. Sollten sie getrocknete Cranberries verwenden, sollten Sie diese in Fruchtsaft oder Cognac etwas einweichen. Nun den Teig ausrollen und in eine ausgefettete Tarte Form legen. Den Mürbeteig am Rand hochziehen (Durchmesser 28 cm).

Birnenscheiben, Cranberries und die Mandeln auf dem Teigboden verteilen.

Die restlichen 3 Eier mit dem Frischkäse und dem Honig verquirlen und darüber gießen. Zum Schluss den Vanillinzucker darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschubleiste von unten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

Tipp

Die Birnen – Tarte warm als Dessert servieren. Eine selbstgemachte Vanillesoße passt wunderbar dazu.

