

Birnen - Tarte mit Karamel - Eis

Kategorien: Dessert, Kuchen, Tarte, Früchte, Eis

Zutaten für: 4 Portionen

TEIG

300	Gramm	Mehl
1		Eigelb
1	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Salz
200	Gramm	Butter; kalt
		Mehl zum Ausrollen
		Fett fuer die Form

BELAG

1	kg	Birnen, fest
		Z.B. Williams
4	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Aprikosenkonfituere
1	Essl.	Puderzucker
1/2	Teel.	Zimtpulver
1	Essl.	Mandelblaettchen
1	Essl.	Butter
200	ml	Karamel-Eis

Anleitung:

Mehl auf die Arbeitsflaeche geben, in die Mitte eine Mulde druecken. Eigelb, Zucker und Salz hineingeben. Die gut durchgekuehlte Butter in Stuecke schneiden, auf dem Mehland verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Muerbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Birnen waschen und nach Belieben schaelen. Vierteln, das Kerngehaeuse entfernen, die Viertel in gleichmaessige schmale Spalten schneiden. Sofort in dem Zitronensaft wenden.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen, eine gut gefettete Tarteform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden, einen ganz kleinen Rand nach oben druecken. Den Teigboden mit Konfituere bestreichen. Birnenspalten dachziegelartig darauflegen. Mit Puderzucker und Zimt bestaeuben, mit Mandelblaettchen und Butterfloeckchen belegen.

Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten backen.

Tarte etwas abkuehlen lassen, aus der Form loesen und in Stuecke schneiden. Mit Puderzucker bestaeuben und mit je einer Kugel Eis auf vier Tellern anrichten. Eventuell mit Zitronenmelisse garnieren.