

Birnen - Tarte

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Früchte, Tarte

Zutaten für: 8 Portionen

TEIG

100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Feine Speisestaerke
1		Eigelb
50	Gramm	Zucker
75	Gramm	Butter

BELAG

1	kg	Reife Birnen Zitronensaft
50	Gramm	Walnusskerne; gehackt

ZUM BESTREICHEN

1	Essl.	Birnenkraut
1	Essl.	Birnengeist

Anleitung:

Mehl und feine Speisestaerke in eine Schuessel geben. Eigelb, Zucker und das weiche Fett dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten, Kaltstellen. Birnen schaelen, halbieren, entkernen und faecherfoermig einschneiden. Mit Zitronensaft betraeufeln. Teig ausrollen und eine Springform (26cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Birnen mit der Schnittflaeche nach unten auf den Teigboden legen.

Die Luecken mit Walnusskernen fuellen und im vorgeheizten Backofen (E:200-225GradC/G:Stufe 3-4) 45-55 min. backen.

Birnenkraut und Birnengeist verruehren. Den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Naehrwertangaben: 1145 KJ/274kcal, 3g Eiweiss, 34g Kohlenhydrate, 13g Fett pro Portion.