



Menge 1 Tarteform (32 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BIRNENTARTE

Birnenkuchen nach französischer Art



Zutaten

Für den Teig:

200 g	Mehl
150 g	Butter (oder Margarine)
10 g	Diamant Feinster Zucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb

Für den Belag:

750 g	reife Birnen
125 ml	Weißwein
100 g	Diamant Feinster Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Aprikosenkonfitüre
	Diamant Puderzucker

Zubereitung

1. Mehl auf ein Backbrett sieben, Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit Zucker am Rand des Mehls verteilen. In die Mitte Eigelb, Salz und 2 EL eiskaltes Wasser geben und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde kühlstellen.
2. Dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform damit auslegen, mit der Gabel einige Male einstechen.
3. Bei Ober-/Unterhitze 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 15 Minuten backen.
4. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Birnenscheiben in Weißwein und Zucker etwa 5–10 Minuten (je nach Sorte) vorsichtig dünsten (sie dürfen nicht zerfallen).
5. Den vorgebackenen Boden mit den Birnenscheiben sternförmig belegen und mit Vanillezucker bestreuen.
6. Bei Ober-/Unterhitze 220 °C (Umluft 200 °C) weitere ca. 20–25 Minuten backen.
7. Die Birnentarte sofort nach dem Backen mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
8. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.
9. Abwandlung: Birnen in dünne Scheiben schneiden. Auf den vorgebackenen Boden 100 g Marzipanmasse geben, darauf 50 g gehackte Haselnüsse gleichmäßig verteilen. Die Birnenscheiben ganz dicht nebeneinander schuppenförmig darauflegen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.