



Birnentarte, französisch mit Mürbeteig

- **Küche:** Französisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 7-8
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '7-8', 'yield' : " });
```

Ein „französischer“ Mürbeteig, vielseitig für alle Obstböden zu verwenden

Zutaten

- 4-5 Williams Christ Birnen (je nach Größe, fest und vollreif)
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 70 g Zucker
- Prise Salz
- Zutaten für den Guss:
- Mark einer Vanilleschote
- 125 ml flüssige Sahne
- 2 Eigelb
- Zimt
- Birnenbrand(nach Geschmack)

Zubereitungsart

Schritt1

(Zutaten, ausreichend für den Boden einer Springform)

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Die weiche Butter mit Mehl, Salz, Zucker und Eigelbe

Schritt4

intensiv verkneten,30 Min. ruhen lassen.

Schritt5

Eine Springform auslegen, ca. 20 min. bei 180° C „blind“ vorbacken."

Schritt6

Herausnehmen und wie folgt belegen:

Schritt7

Die Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien

Schritt8

in kochendem Zitronenwasser mit Zimtstange kurz

Schritt9

2 Minuten blanchieren.

Schritt10

In Eiswasser kurz abkühlen lassen, In längliche Scheiben (1/2 cm dick) schneiden.

Schritt11

Mit Birnenbrand, etwas gemahlenem Zimt und Zucker marinieren und

Schritt12

die Springform recht eng, kreisrund rund auslegen.

Schritt13

Der Guss:

Schritt14

Die Sahne und die ganzen Eier "zu gleichen Teilen" mit

Schritt15

dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote verquirlen und über den vorbereiteten Tarte geben.

Schritt16

20 - 25 Min. bei 180° C zu Ende backen. Die Oberfläche soll eine leichte, appetitliche Bräunung haben.

Schritt17

Dazu reiche ich eine Zimtsahne mit etwas "Birnenbrand"

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/birnentarte-franzoesisch-mit-muerbeteig/>