Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Birnentarte mit Apfelgelee

Zutaten:

- 1 kg Birnen (z.B. Gaishirtle oder andere heimische Sorten)

Mürbeteig:

- 300 g Mehl (Typ 405)
- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 90 g Zucker
- 45 g gemahlenen Nüsse, (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 zwei kleine Eier (M)
- 1 Prise Salz

Nussfüllung:

- 130 g Butter
- 130 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier (M)
- 2 EL Puddingpulver (oder Stärke)

Guss:

- 200 ml Apfelsaft
- 60 g Gelierzucker (3:1) oder 100 g Gerlierzucker (2:1)

Zubereitung

Für den Mürbeteig, die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 2 Minuten verrühren (Tipp: elektrisches Rührgerät nehmen).

Dann Eier zugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl und die gemahlenen Nüsse einrühren. Alles zu einem Teig kneten, abdecken und für 1 Stunde kühlen.

Für die Nusscreme, die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 5 Minuten schlagen, bis die Creme weißschaumig ist. Danach die Eier unter die Mischung rühren. Zuletzt die gemahlenen Nüsse und 2 EL Puddingpulver zugeben und unterheben.

Eine Kuchenform (länglich oder rund) mit Butter einpinseln (oder mit Backpapier auslegen). Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche dünn ausrollen. Die Tarteform mit dem Mürbeteig belegen und einen Teigrand hochziehen. Überstehende Ränder wegschneiden.

Die Nusscreme in die Tarteform füllen und den Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Birnen schälen, entkernen und in gleichmäßige Scheiben schneiden, dann auf die Tarte legen.

Bei 175°C im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 40-45 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen.

Für das Gelee den Apfelsaft mit Gelierzucker 4 Minuten kochen.

Die Tarte auf der Oberfläche mit dem Apfelgelee bestreichen.

Sobald das Gelee fest ist, kann die Birnen Tarte gegessen werden.

Tipp: Dazu schmeckt Vanille- oder Karamelleis ausgezeichnet.