



## **Birnentarte –**

### **Die Ableitung zur klassischen franz. Apfeltarte**

#### **Mürbteig**

300 g	Mehl
200 g	Butter
100 g	Zucker
1	Ei

#### **Belag (für 1 Backblech)**

1,2 kg	Birnen, geschält, entkernt und in ca. 12 Spalten geschnitten
--------	--

#### **Süßer Royal für Tarte**

400 ml	Milch oder Sahne
4	Eier
80 g	Zucker
1	Vanille Schote



## Mürbteig:

Die kalten Butterwürfel zusammen mit dem Zucker und dem Ei verkneten. Entweder mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit möglichst kalten Händen. Das Mehl über das Buttergemisch sieben und mit kalten Händen alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Vorsicht: Zu langes Kneten lässt den Teig brüchig werden. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten, besser noch eine Stunde, im Kühlschrank ruhen lassen. Vorm Ausrollen des kalten Mürbeteigs die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ganz kurz durchkneten, dann leicht platt drücken und mit dem Nudelholz von der Mitte nach außen hin ausrollen. Den ausgerollten Mürbeteig in eine runde Form oder auf ein Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen – um zu verhindern, dass er sich beim Backen wellt.

Danach die Birnenspalten gleichmäßig auf dem Mürbteig verteilen und ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft vorbacken.

## Süßer Royal:

Milch oder Sahne, Zucker und Mark + Schote von der Vanillestange aufkochen. Milch- oder Sahne-Gemisch etwas abkühlen lassen. Eier in einer Schüssel cremig aufschlagen. Das Milch- oder Sahne-Gemisch durch ein feines Sieb langsam unter ständigem Rühren hinzufügen.

Anschließend den Royal auf den vorgebackenen Mürbteig mit Birnen gleichmäßig verteilen und weitere 25 – 30 Minuten (je nach Backofen) bei 160 Grad Umluft fertigbacken.