Rezept

Rotwein-Birnen-Tarte

Ein Rezept von Rotwein-Birnen-Tarte, am 29.04.2024

Zutaten

200 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	kalte Butter in Flöckchen
1 kg	kleine reife Birnen
75 g	Zucker
2	Gewürznelken
3	Eier
	Mehl zum Arbeiten
50 g	Zucker
1	Eigelb
100 g	Marzipanrohmasse
400 ml	Rotwein
1 Stange	Zimt
300 g	Crème fraîche
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 28 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Salz und Eigelb zugeben. Butter auf dem Rand verteilen. Alles rasch verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Marzipanrohmasse ca. 20 Min. ins Tiefkühlfach legen. Birnen schälen, vierteln, entkernen. Rotwein, 25 g Zucker und Gewürze aufkochen. Birnen darin in ca. 5 Min. bissfest kochen, im Sud ca. 20 Min. abkühlen lassen. Marzipanrohmasse grob reiben. Mit Crème fraîche, Eiern, übrigem Zucker verrühren.

3. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand bilden. Marzipancreme auf dem Boden verstreichen. Die Birnen abtropfen lassen und auf der Creme verteilen. Die Tarte im Backofen (unten) 40-45 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.