Rezept

Vegane Tarte mit Birnen und Nusskäse

Ein Rezept von Vegane Tarte mit Birnen und Nusskäse, am 27.04.2024

Zutaten

170 g	Mehl (Type 450 oder 550)
1 Prise	Salz
	Mehl für die Form
250 g	Hülsenfrüchte zum Blindbacken
3	große feste Birnen (ca. 600 g)
1 EL	Öl
1 TL	frisch gehackter Thymian (oder ½ TL getrockneter)
	Salz
100 g	kalte vegane Margarine
	vegane Margarine für die Form
	Mehl zum Arbeiten
6 EL	Nussfrischkäse (ca. 80 g; siehe Rezept-Tipp unten)
2 EL	Limettensaft
2 EL	Ahornsirup
3 TL	grob gehackte Walnüsse
50 ml	trockener Weißwein
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 190 kcal

Zubereitung

1. Für den Boden Mehl, kalte Margarine, Salz und 1-2 EL kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührgeräts oder Händen rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl ausstreuen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 20 × 30 cm großen Rechteck ausrollen. Von der kurzen Seite her zwei Drittel des Teiges von oben nach unten einschlagen und den unteren Teil nach oben schlagen. Dann wieder auf bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck ausrollen und erneut einschlagen. Einschlagen und Ausrollen 4- bis 5-mal wiederholen.

3. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen, mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Nussfrischkäse auf dem Tarteboden verteilen. Die Tarte im Ofen weitere 10 Min. backen, dabei in den letzten 5 Min. den Backofengrill zuschalten.

4. Inzwischen die Birnen waschen, halbieren, entkernen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Das Öl in einer Grillpfanne erhitzen, die Birnen darin von jeder Seite ca. 1 Min. braten, bis die Birnen leicht braun sind. Ahornsirup, Thymian, Nüsse und Wein dazugeben, salzen und pfeffern. Die Flüssigkeit 3-5 Min. einkochen lassen. Die Tarte aus dem Backofen nehmen, die Birnen samt eingekochter Flüssigkeit auf der Tarte verteilen und servieren.