

## Rezept

# Birnen-Schokoladen-Törtchen

Ein Rezept von Birnen-Schokoladen-Törtchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### FÜR DEN MÜRBETEIG:

<b>100 g</b> weiche Butter	<b>50 g</b> Zucker
Salz	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>150 g</b> Mehl (Type 405)	<b>1/2 TL</b> Backpulver (3 g)
<b>1/2 TL</b> abgeriebene Bio-Zitronenschale	

### FÜR DIE BIRNEN-SCHOKO-GANACHE:

<b>2 EL</b> Zucker	<b>2</b> Birnen (ca. 400 g)
<b>100 g</b> Zartbitterkuvertüre	<b>60 g</b> Sahne
<b>1 TL</b> Honig (ca. 8 g)	<b>2 EL</b> weiche Butter (ca. 20 g)

### FÜR DAS TOPPING:

<b>200 ml</b> Milch	<b>35 g</b> Zucker
<b>1</b> Vanilleschote	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>1/2 Pck.</b> Vanillepuddingpulver (18 g)	<b>2 EL</b> Eierlikör (ca. 15 ml)

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
-------------------	-------------------------------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Tarteletteförmchen (à 12 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

---

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tarteletteförmchen mit Butter einfetten. Den Teig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und 6 Teigkreise mit 16 cm Ø ausstechen (am besten geht das mit einem passenden Schälchen). Die Formen damit auslegen und eventuell überstehenden Teig abschneiden. Den Teig mit Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte darauf verteilen (Schritt 9). Die Böden im Ofen (Mitte) in ca. 12 Min. hellbraun blindbacken. Die Hülsenfrüchte und das Backpapier entfernen und die Böden in der Form auskühlen lassen.

3. Für die Birnen-Schoko-Ganache in einem Topf etwa 100 ml Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Birnen vierteln, schälen und dabei die Kerngehäuse entfernen. 50 g Fruchtfleisch in grobe Stücke, den Rest in dünne Scheiben schneiden und für den Belag zugedeckt beiseitestellen. Die Birnenstücke im Zuckerwasser in 2-3 Min. bissfest blanchieren. Herausheben, kurz abtropfen lassen und mit 4 EL Zuckerwasser in einen hohen Rührbecher geben. Die Birnenstücke mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren.

---

4. Die Kuvertüre klein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne, den Honig und das Birnenpüree in einem Topf aufkochen, zur Kuvertüre geben und mit dem Teigschaber mischen, bis die Kuvertüre aufgelöst ist. Die Masse lauwarm abkühlen lassen und die Butter unterrühren. Die Birnen-Schoko-Ganache auf den vorgebackenen Böden in den Förmchen verteilen und glatt streichen. Die Birnenscheiben dachziegelartig auf die Ganache legen. Die Förmchen mit Frischhaltefolie bedecken und die Tartelettes kühl stellen.

---

5. Für das Topping 120 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Das Eigelb mit der restlichen Milch, dem Puddingpulver und dem Vanillemark verrühren. Die Mischung in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und den Eierlikör unterrühren. Die heiße Creme auf die vorbereiteten Tartelettes gießen und abkühlen lassen. Die Törtchen aus den Förmchen lösen.