

Rezept

# Birnentörtchen

Ein Rezept von Birnentörtchen, am 21.03.2023

## Zutaten

**2 Scheiben** TK-Blätterteig  
**50 g** Zucker  
**2 EL** Butter

**2** reife Birnen (Abate Fetel)  
1/2 TL Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Blätterteigscheiben kurz auftauen lassen, quer halbieren und etwas ausrollen. Die Ecken nach innen klappen. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Birnen schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse in feine Spalten schneiden, kreisförmig auf dem Blätterteig auslegen. Zucker mit Zimt mischen, darüber streuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) etwa 20 Min. backen. Warm servieren.