

Rezept

Knusprige Birnentarte

Ein Rezept von Knusprige Birnentarte, am 18.12.2025

Zutaten

½ Packung TK-Blätterteig (225 g)	150 g Marzipanrohmasse
100 g Sahne	2 EL Mandellikör (nach Belieben)
2 reife Birnen (400 g)	2 EL Zitronensaft
2 EL Pinienkerne	2 EL Apfel- oder Quittengelee zum Bestreichen
Mehl zum Ausrollen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (9 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigplatten nebeneinander auftauen lassen. Inzwischen Marzipan in Stücken, Sahne und nach Belieben den Likör in einen Rührbecher geben und alles pürieren. Die Birnen schälen, mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen und die Birnen quer in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 26 × 26 cm) ausrollen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Blätterteigboden darauf legen. Marzipancreme darauf streichen, dabei einen Rand von knapp 1 cm frei lassen, Birnenscheiben auf der Marzipancreme verteilen. Mit Pinienkernen bestreuen.
3. Die Birnentarte im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Herausnehmen und mit dem leicht erwärmten Gelee bestreichen.