

Rezept

Rotwein-Birnen-Tarte

Ein Rezept von Rotwein-Birnen-Tarte, am 09.10.2024

Zutaten

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

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.