

Rezept

# Schoko-Birnen-Tarte

Ein Rezept von Schoko-Birnen-Tarte, am 20.04.2024

## Zutaten

1/2 Packung TK-Blätterteig (ca. 225 g)	<b>75 g</b> Bitter-Schokolade
<b>2</b> Eier	<b>75 g</b> Zucker
<b>75 g</b> gemahlene Mandeln	<b>2</b> reife Birnen
<b>1 EL</b> Zitronensaft	<b>2 EL</b> ganze Mandeln
ca. 2 EL Apfel- oder Quittengelee	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteigscheiben nebeneinander auftauen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
2. Schokolade zerbröckeln und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker 5 Min. kräftig schaumig rühren, gemahlene Mandeln und warme Schokolade unterrühren.
3. Birnen schälen, mit einem Apfelsausstecher entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.
4. Blätterteigplatten aufeinander legen und auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 25 x 25 cm) ausrollen. Blätterteig auf das Backblech legen. Schokoladencreme darauf verstreichen, mit den Birnen belegen. Mandeln grob hacken und darüber streuen.
5. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen. Gelee glatt rühren und auf die Birnenscheiben streichen.