Birnentarte

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	35 Min.
Portionen	12
Gerät	Combair SE ab 2012

Zubereitung

Leeres Kuchenblech in den kalten Garraum schieben. Vorheizen.

Garraum auf 180 °C mit PizzaPlus (vor)heizen

3 Birnen, gross, z. B. Abate

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit einem Messer in die bauchige Seite 1 cm tiefe Rillen schneiden.

1 Mürbeteig, rund, ca. ø32 cm

Mürbteig in das runde Kuchenblech legen, mit der Gabel einstechen. Birnen mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig sternförmig verteilen.

3 Eier

125 g Zucker

125 g Mandeln

5 g Backpulver

100 ml Vollrahm

Eier zusammen mit dem Zucker mischen, gemahlene Mandeln, Backpulver und Vollrahm dazugeben. Alles gut verrühren.

Flüssige Masse über die Birnen geben. Das runde Kuchenblech auf das heisse Kuchenblech im vorgeheizten Garraum stellen. Backen.

Backgut einschieben

PizzaPlus 180 °C während 35 Min.

Zubehör

Kuchenblech

Kuchenblech rund, ø29 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019