

# =DER MUSS HABEN= =SIEBEN SACHEN=

EIN BACKBLOG VON PAUL BOKOWSKI

## BIRNEN-MANDEL-TARTE

### ZUTATEN / MUERBETEIG:

175 gr Mehl  
½ tl Salz  
115 gr Butter  
1 Eidotter  
2 el Wasser

### BACKANLEITUNG:

1. Mehl, Salz und Butter mit der Hand zu einem krümeligen Teig vermischen.
2. Eidotter und Wasser hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten.
3. Den fertigen Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
4. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen.
5. Eine Tarteform (Ø 28 cm) oder wahlweise eine Springform (Ø 26 cm) mit dem ausgerollten Teig auslegen.
6. Den Mürbeteig an mehreren Stellen mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Backofen 10 Minuten lang bei 200° (Ober/Unterhitze) blind backen. Damit sich der Teig beim Backen nicht hebt, sollte er mit trockenen Bohnen oder Erbsen beschwert werden. Nach dem Backen 5 Minuten lang auskühlen lassen.

### ZUTATEN / FUELLUNG:

50 gr Butter  
100 gr Zucker  
3 Eier  
125 gr gemahlene Mandeln  
10 gr Kakao  
3 Tropfen Mandelextrakt (nach Belieben)

### BACKANLEITUNG:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker luftig aufschlagen. Eier zugeben und 3 Minuten

lang schaumig schlagen.

2. Gemahlene Mandeln, Kakao und nach Belieben Mandelextrakt unterrühren.
3. Die Masse gleichmäßig auf dem Tarteboden verteilen und alles mit den geviertelten Birnenhälften garnieren.
4. Die Tarte im vorgeheizten Backofen 30 Minuten lang bei 200° (Ober/Unterhitze) backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit etwas Sahne servieren.

Dieses Rezept ergibt 8 bis 12 Portionen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 40 Minuten