

Birnentarte

Zutaten

Teig (kleine Tarteform):

70 g	Butter (weich)
50 g	Puderzucker
	Salz
1	Eigelb (Kl. M)
130 g	Mehl
	Mehl zum Bearbeiten

Belag:

3	reife Williams Birnen (à 200 g)
1	Vanilleschote
250 g	Speisequark (20%)
50 ml	Milch
2	Eigelb
75-100 g	Zucker
	Salz
1.5 EL	Speisestärke
	Zucker (zum Überstreuen der Birnen)

Zubereitungszeit: 30 Minuten, plus Kühlzeit 1 Stunde & Backzeit ca. 30 Minuten (180°C)

1. Mehl, Puderzucker (gesiebt) auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde drücken, Butterflocken, Salz auf dem Rand verteilen und das Eigelb in die Mitte geben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten in Folie gewickelt kurz kalt stellen.
2. Die Folie abnehmen, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zur runden Teigplatte ausrollen. Teig in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft 180°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 10 Minuten backen. Auf einem Gitter kalt werden lassen.
3. Inzwischen die Birnen putzen, längs halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnenhälften quer in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
4. Vanilleschote auskratzen und übrige Zutaten (außer Birnen) für den Belag dazu mischen. Masse auf den Boden geben und Birnen dick darauflegen. Mit etwas Zucker überstreuen.
5. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene bei 200°C 20-25 Minuten hellbraun backen. Gegen Ende, wenn die Masse noch feucht ist, auf Umluft schalten (ca. 175°C). Teig beobachten, da Backzeit evtl. nicht ganz stimmt.