Rezept: Birnen-Mandelcreme-Tarte

Vorbereitung	30 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	30 Minuten
Gesamtzeit	1 Stunde



Gemeinsam mit KptnCook entwickelt

Rezept: Birnen-Mandelcreme-Tarte

8 PORTIONEN normal

- 300 g Quiche- oder Tarteteig
- 125 g Deli Reform Das Original
- 115 g Mandeln, gemahlen
- 12 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 3 Birnen
- 2 TL Vanilleextrakt
- 1 Zitrone
- 1/2 EL Honig
- 15 g Puderzucker
- Salz
- 115 g Zucker
- 4 Zweige Thymian, frisch

1 BACKOFEN UND TEIG VORBEREITEN

Backofen auf 190?°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Tarteform (26 cm Durchmesser) mit etwas Margarine einfetten. Fertigen Teig vorsichtig, aber fest in die Form drücken. Überstehenden Rand entfernen und Form bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

2 MANDELCREME ZUBEREITEN

Zitrone waschen, Schale abreiben und halbieren. Für die Mandelcreme restliche Margarine und Zucker in die Schüssel einer Küchenmaschine geben und zu einer glatten, cremigen Masse verarbeiten. Abwechselnd gemahlene Mandeln und Eier hinzufügen, bis alles gut vermischt ist. Mehl und eine kleine Prise Salz hinzufügen und alles gut verrühren. Dann die Zitronenschale und den Vanilleextrakt hinzufügen und gut mischen. Abdecken und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

3 BIRNEN VORBEREITEN UND KUCHEN FERTIGSTELLEN

Birnen schälen, der Länge nach halbieren, Kerngehäuse und Stiel entfernen und mit Zitrone einreiben, damit sie nicht braun werden. Birnen quer in dünne Scheiben schneiden, dabei die Form intakt halten. Tarteform mit der Mandelcreme füllen und die Oberseite glatt streichen. Birnen vorsichtig mit einem Spatel anheben und mit der Spitze zur Mitte hin auf die Mandelcreme legen. Vorsichtig auf die Birnen drücken, damit sich die Scheiben leicht auffächern. Dann in den Ofen schieben und 30 Minuten backen, bis die Mandelcreme aufgegangen und goldbraun ist.

4 KUCHEN MIT THYMIAN VERFEINERN

Währenddessen Thymian waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Wenn die Tarte fertig gebacken ist, Birnen mit Honig bestreichen und komplett abkühlen lassen. Birnen-Mandelcreme-Tarte mit Thymian und nach Belieben mit etwas Puderzucker garnieren und genießen!

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte