



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## FRANGIPANE-TARTE MIT IN STERNANIS POCHIERTEN BIRNEN



**SCHWIERIGKEITSGRAD**  
Anspruchsvoll

**KOCHZEIT**  
Unter 2 Stunden

**PORTIONEN**  
8-10

**HAUPTZUTATEN**  
Mehl

### ZUTATEN

#### Gebäck:

- 250 Weizenmehl
- 30 ml (2 EL) Puderzucker
- ¼ TL feines Salz
- 150 g gesalzene Butter, kalt
- 1 Eigelb
- 45-60 ml Eiswasser

#### Frangipane-Füllung:

- 175 g gesalzene Butter, erweicht
- 175 g Streuzucker
- 3 Eier (Größe XL)
- 175 g Mandelmehl
- 20 ml (4 TL) Weizenmehl
- 20 ml Haselnusslikör (optional) oder 1 ½ TL Vanilleextrakt

#### Pochierflüssigkeit:

- 250 ml (1 Tasse) Wasser
- 750 ml (3 Tassen) Weißwein
- 110 g weicher brauner Zucker
- 1 Vanilleschote, aufgeschnitten und Mark ausgekratzt
- 3 Sternanis
- Schale von 1 Zitrone
- 4-5 Bosc-Birnen, fest, aber reif, geschält
- 40 g Haselnüsse, grob zerkleinert
- Puderzucker, zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl, den Puderzucker und das Salz in eine Küchenmaschine geben. Zum Durchlüften pulsieren. Die Butter hinzufügen und so lange verarbeiten, bis eine grobkrümelige Konsistenz entsteht. Eigelb und 45 ml Wasser verquirlen, dann zum Mehl geben. Zum Verarbeiten pulsieren. Wenn der Teig etwas krümelig ist, das restliche Wasser einträufeln. Den Teig ausrollen und leicht zusammendrücken. In Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde lang kühl stellen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

2. Für die Frangipane die Butter und den Puderzucker cremig rühren, bis sie blass sind. Die Eier hinzufügen und verrühren. Mandelmehl und Weizenmehl zugeben und cremig rühren. Den Likör (falls verwendet) oder den Vanilleextrakt unterrühren.
3. Für die pochierten Birnen alle Pochierzutaten in einen tiefen Topf geben und unter Rühren zum Köcheln bringen, damit sich der Zucker auflöst. Die Birnen vorsichtig in die Flüssigkeit geben und 20-25 Minuten pochieren, dabei die Birnen mehrmals wenden, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. Vom Herd nehmen und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
4. Den Teig auf einem bemehlten Brett 3 mm dick ausrollen. Den Boden und die Seiten der quadratischen geriffelten Tarteform von Le Creuset Bakeware auslegen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen und kühl stellen, bis er fest ist.
5. Die letzten 10 Minuten mit Folie abdecken, falls die Birnen zu schnell braun werden.
6. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Frangipane gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen. Die Birnen halbieren und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und auf der Frangipane anrichten. Die Haselnüsse an den Rändern verstreuen. 10 Minuten backen, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und weitere 45-50 Minuten backen.

Anmerkung des Kochs: Die reservierte Pochierflüssigkeit kann reduziert werden, bis sie sirupartig und dickflüssig ist. Zusammen mit der Torte und leicht geschlagener Sahne servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)