



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## BIRNEN-TARTE MIT MARZIPAN



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunden

### PORTIONEN

6-8

### PRODUKTEMPFEHLUNG

Tarteform 28cm

Mit einem Klecks Schlagsahne serviert passt diese Tarte hervorragend zu einem spätsommerlichen Picknick.

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 225 g Mehl
- 125 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 EL Puderzucker
- 8 TL Milch

#### Für die Füllung:

- 125 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 150 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mehl
- 3 Eier, Größe M
- ½ TL Mandelextrakt
- 2 große Tafelbirnen
- Ein wenig Puderzucker

### ZUBEREITUNG

- 1) Backofen auf 180 °C (Gas: Stufe 4, Umluft: 160 °C) vorheizen.
- 2) Zunächst den Teig zubereiten. Dazu Mehl und Butterwürfel in eine Rührschüssel geben und beides mit den Händen zu Streuseln verkneten. Anschließend den Puderzucker mit dem Knethacken einarbeiten. Die Milch darüber träufeln und so lange rühren, bis ein fester Teig entstanden ist. Auf einer bemehlten Fläche einige Sekunden lang zu einer glatten Kugel verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und 15-30 Minuten in der Küche ruhen lassen.
- 3) Auf einer leicht bemehlten Fläche den Teig zu einem Kreis ausrollen, dessen Durchmesser 2-3 cm größer als die Tarteform ist. Den Teigkreis in die Form legen an den Rand der Form drücken, den überschüssigen Teig am oberen Rand abschneiden. Mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
- 4) Aus dem Kühlschrank nehmen und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Stück Alufolie oder Backpapier auslegen und mit Le Creuset Keramik-Backbohnen (oder getrockneten Bohnen) füllen. 12 Minuten backen, dann das Papier und die Bohnen entfernen und weitere 2 Minuten backen. Dann Ofentemperatur auf 160 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 150 °C) reduzieren.
- 5) Während der Teig backt, die Frangipane-Füllung zubereiten. Dazu alle Zutaten, außer die Birnen, in eine Schüssel geben mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Füllung gleichmäßig auf dem Teig in der Form verteilen.

1/2



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und dann die Viertel noch einmal der Länge nach halbieren. Die Stücke mit den abgerundeten Seiten nach oben in die Füllung drücken, sodass ein dichtes, kreisförmiges Muster entsteht.
- 7) Auf der unteren Schiene des Backofens 25-30 Minuten backen, bis die Füllung in der Mitte fest und die Oberseite goldbraun ist. Vor dem Servieren 15-20 Minuten abkühlen lassen.
- 8) Zum Servieren die Oberseite großzügig mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.

*Anmerkungen des Kochs:*

- Im Rezept wird der Teig selbst hergestellt, aber ein gekaufter Mürbeteig würde genauso gut funktionieren, da der wahre Geschmack in der Füllung liegt. Sie benötigen 225 g gekauften Mürbeteig.

Copyright Bild/Rezept © 2023 Le Creuset

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