Birnen-Törtchen

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 14 Portionen

Rosinen	30 g
Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Birnen	4 St.
Haselnusskerne, gemahlen	50 g
Zucker	40 g
saure Sahne	60 g
Blätterteig	2 St.
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Rosinen grob hacken. Eier trennen. Zitrone waschen, halbieren und auspressen. Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft mischen. In einer Schüssel Haselnüsse, Rosinen, Eigelb, Zucker und saure Sahne verrühren.

2. Blätterteig ausrollen (ca. 40 x 40 cm) und kleine Quadrate (à ca. 8 x 8 cm) schneiden. Rundherum 1 cm vom Rand leicht einritzen, dabei nicht durchschneiden. Mitte mit einer Gabel leicht einstechen, Törtchen auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen.

3. Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Je ca. 1 TL Haselnusscreme in die Mitte der Törtchen streichen und mit Birnenstücken belegen. Dünn mit Puderzucker bestäuben und Bleche nacheinander im Backofen bei ca. 15 Min. goldbraun backen.

4. Übrige Bleche bis zum Backen kühl stellen. Törtchen auskühlen lassen, nochmals mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	262 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	13 g