Birnentarte

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	225 g
Brauner Zucker	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	225 g
Backpulver	1 TL
Zitronen	1 St.
Orangen	1 St.
Zimt	0.5 TL
Muskatnuss, gemahlen	
Birnen	5 St.
Rosinen	40 g
Milch	1 EL
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, Tarteform, feine Reibe, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Butter, 50 g Zucker, Salz, Ei, Mehl und Backpulver verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.

2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Zitrone und Orange heiß waschen und jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Zitrusschalen, 50 g Zucker, ¼ TL Zimt und Muskat mischen.

3. Birnen schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

4. Drei Viertel des Teiges auf wenig Mehl ausrollen, eine gefettete Tarteform damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, 3 TL Zitrusschalen-Zucker daraufstreuen. Birnen schichtweise auf der Tarte verteilen, dabei mit Rosinen und übriger Zuckermischung bestreuen.

5. Restlichen Teig auf wenig Mehl ausrollen, Sternchen ausstechen und auf der Tarte verteilen. Leicht mit Milch bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca. 20 Min. backen. Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere ca. 25 Min. backen. Birnentarte auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	255 kcal
Kohlenhydrate	36 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g