

Birnen-Haselnuss-Tarte mit Crumble

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Tarteform (23 cm Durchmesser)

Ich bin eine kleine Kaffeetante. Zu jeder Tages- und Nachtzeit halte ich mit meinen Freunden eine gemütliche Kaffeerunde ab. Wir quatschen, genießen die Zeit und tauschen Rezepte aus. Und was darf zu Kaffee und Tee natürlich nicht fehlen? Genau – süßes Gebäck. Am liebsten mag ich einfache Naschereien, gerne mit frischen Früchte getoppt. Da kommt mir diese Birnen-Tarte gerade recht.

Die Birnen für meine Tarte kaufe ich auf dem Markt. Denn genau jetzt ist die Zeit dafür. Welche Sorte ich wähle? Conference. Sie sind schön saftig und süß und eignen sich daher besonders gut für Kuchen und Desserts. Du kannst natürlich auch andere Sorten, wie zum Beispiel Forelle oder Williams Christ nehmen.



Die Birnensorte Conference ist schön saftig-süß.

Da mir Birnen allein noch nicht reichen, bette ich sie auf einem Guss aus Haselnussmehl und-likör, Vanille, braunem Zucker, Eiern und Butter. Das nussige Aroma passt gut zur feinen Süße der Birnen. Bevor ich die Birnen

Zutaten für 1 Tarte

Für den Boden

230 g Mehl
1/2 Teelöffel Salz
8 Esslöffel kalte Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)
60 ml Buttermilch

Für die Füllung

8 Esslöffel weiche Butter
65 g brauner Zucker
2 Eier
1 Eigelb
2 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Esslöffel Haselnusslikör
1/2 Teelöffel Salz
160 g Haselnussmehl
115 g Ahornsirup
4 Birnen

Für den Crumble

40 g Haselnüsse
2 Esslöffel Pistazien
30 g körnige Haferflocken
2 Esslöffel Butter
2 Esslöffel brauner Zucker
1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)

Birnen-Haselnuss-Tarte mit Crumble

auf dem Guss schichte, schneide ich diese in dünne Scheiben und lasse sie einige Minuten in Ahornsirup ziehen. So karamellisieren sie beim Backen leicht.



Birnen in Ahornsirup - so karamellisieren sie im Backofen leicht.

Nach 40 Minuten im Backofen ist die fruchtige Tarte fast bereit, um gemütlich bei Kaffee und Tee vernascht zu werden. Als kleines Extra obendrauf gibt's einen leckeren Crumble aus Pistazien, Haselnüssen, Ingwer und Haferflocken – ein Traum.



Als Extra obendrauf gibt's ein Crumble aus Pistazien, Haselnüssen, Ingwer und Haferflocken.

So, wer möchte ein Stückchen probieren?

- 1 -

Tarteform einfetten. Für den Boden Mehl, Salz und Butter mit den Fingern vermengen, sodass ein bröseliger

Teig entsteht. Buttermilch schlückchenweise dazugeben. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig 5 Minuten kneten.

- 2 -

Teig ausrollen, in die Form legen und leicht andrücken. Überschüssige Teigreste abschneiden. Mit einer Gabel mehrere Löcher in den Boden stechen und Boden abgedeckt 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Für die Füllung Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier, Eigelb, Vanilleextrakt, Haselnusslikör, Haselnussmehl und Salz hinzufügen, verrühren und beiseitestellen.

- 4 -

Birnen waschen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Ahornsirup in einen Topf geben, 5 Minuten einkochen lassen und vom Herd nehmen. Birnenscheiben 3 Minuten einlegen.

- 5 -

Nussmasse auf dem Boden verstreichen. Birnenscheiben fächerförmig darauf verteilen und mit restlichem Ahornsirup übergießen. Im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, 10 Minuten abkühlen lassen.

- 6 -

Für den Crumble Ingwer schälen und fein reiben. Haselnüsse und Pistazien grob hacken. Butter in einem Topf schmelzen und zusammen mit Haselnüssen, Pistazien, braunem Zucker, Ingwer und Salz unter Rühren 5 Minuten erhitzen. Topf vom Herd nehmen und Crumble auf einem Stück Backpapier auskühlen lassen.

- 7 -

Crumble auf der Birnen-Haselnuss-Tarte verteilen und lauwarm genießen.