

BIRNENTARTE / PEAR TART

optional als APFELTARTE möglich / **optional as APPLE TART possible**

für eine 24er oder 26er Tarteform / 9 inch or 10 inch tart form

<p>Zutaten Boden</p> <p>160g Mehl Prise Salz 1 Pk Vanillezucker 1 Ei 75 brauner Zucker 75g kalte Butter</p>	<p>Ingredients Crust</p> <p>1 ¼ cup flour pinch of salt 1 tsp vanilla extract 1 egg 1/3 cup brown sugar 1/3 cup cold butter</p>
<p>Zutaten Füllung</p> <p>25g braunen Zucker 2 Eier 1 Pk Vanillezucker 600g reife Birnen (oder Äpfel) 50g gemahlene Mandeln 125g Aprikosenmarmelade Mandelblättchen</p> <p>+ Puderzucker zum bestreuen</p>	<p>Ingredients Filling</p> <p>1/8 cup brown sugar 2 eggs 1 tsp vanilla extract 4 cups of ripe pears (or apples) ½ cup ground almonds ¼ cup apricot jam shaved almonds</p> <p>+ powdered sugar for dusting</p>

Zubereitung Boden

1. alle Zutaten für den Boden zusammen mischen, zu einer Kugel formen und etwas flach drücken (so lässt sich der Teig später besser rund ausrollen) und 30 min in Frischhaltefolie kalt stellen
2. den Teig mit reichlich Mehl ausrollen und in eine runde Tarteform auslegen bis Boden und Seiten vollständig bedeckt sind
3. mit einer Gabel Löcher in den Boden pieksen

TIPP: wenn dein Boden der Form nicht herausnehmbar ist, dann schneide 6 Backpapierstreifen, butter die Form und leg die Streifen sternförmig hinein. So kannst du ihn später einfach rausheben

Zubereitung Füllung

1. braunen Zucker, gemahlene Mandeln, Eier und Vanillezucker zu einer schaumig Massen verrühren
2. die frischen Birnen mit einem Sparschäler schälen und in Spalten schneiden (Apfelvariante: Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit einem EL Butter für circa 5 min auf mittlerer Hitze in einem Topf köcheln und danach etwas abkühlen lassen)
3. die schaumig geschlagene Füllung auf den Tarteboden gießen und die Früchte oben drauf verteilen
4. anschließend mit Aprikosenmarmelade und einem Pinsel die Oberfläche bestreichen
5. die Mandelblättchen auf der Tarte verteilen
6. bei 175 Grad Ober/Unterhitze auf der untersten Schiene für ca 45 min backen
7. Kuchen auskühlen lassen oder warm servieren
8. mit Puderzucker bestäuben

Du kannst die Tarte mit Sahne oder Vanilleeis gut kombinieren

Instructions Crust

1. combine all ingredients, form a ball and press it down a little (that way it'll be easier to roll it out later) and wrap it in plastic wrap to chill for 30 min
 2. roll dough out, using plenty of flour and place it into your tart form
 3. use a fork to pinch little holes into the dough
- TIP:** if your form doesn't have a bottom you can take out, cut parchment paper into 6 straps, butter your pan and lay the straps in a star pattern into your pan. That way you can just lift it out of the pan after baking.

Instruction Filling

1. beat brown sugar, ground almonds, eggs and vanilla extract until fluffy
2. peel the fresh pears and slice them (Apple version: peel the apples, slice them and place them into a pot with 1 tbsp of butter and let it simmer for 5 min on medium heat and let cool off a little)
3. pour beaten mixture into the pan and place fruits on top
4. brush the surface with apricot jam and sprinkle with shaved almonds
5. bake at 350°F on the lowest wrack for approx. 45 min
6. let cool off or serve hot and dust with powdered sugar

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!