

BIRNENTARTE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Backen: ca. 25 Min.

200 g	Mehl
1	unbehandelte Zitrone, nur abgeriebene Schale
½	Teelöffel schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
¼	Teelöffel Salz
1	Esslöffel Zucker
120 g	Butter, in Stücken, kalt
1	Ei, verklopft
<hr/>	
4	Esslöffel grobkörniger Rohrzucker
3	Birnen (z. B. Conférence)
2	Esslöffel Zitronensaft
1	Teelöffel Safranfäden
	Butterflöckli
<hr/>	
	Puderzucker zum Bestäuben



1 Mehl und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammensetzen, nicht kneten. Teig direkt auf dem mit Backpapier belegten Blech ca. 5 mm dick ausrollen, mit einer Gabel dicht einstechen.

2 2 Esslöffel Rohrzucker auf dem Teigboden verteilen, Birnen direkt fein darauf hobeln, mit Zitronensaft beträufeln, restlichen Rohrzucker, Safranfäden und Butterflöckli darauf verteilen.

BACKEN ca. 25 Min. in der Mitte des auf 190 Grad vorgeheizten Ofens (siehe Tipp). Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

DAZU PASST Glace (z. B. Fior di latte von Fine Food) oder Schlagrahm.

MIELE-TIPP **Miele**

Teig direkt auf das Miele-Blech ausrollen, Tarte ca. 25 Min. auf der untersten Rille des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens mit Intensivbacken backen. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch