

Tanja Gruber
Birnentarte mit Honig und Lavendel
Für eine Tarte mit 28cm Durchmesser

Freitag, 30. August 2024
Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

| | |
|---------|--|
| 240 g | helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis |
| 80 g | Zucker |
| 75 g | gemahlene Mandeln |
| ½ TL | Flohsamenschalenpulver |
| 1/2 TL | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| 125 g | Butter |
| 1 | Ei |

Für den Belag:

| | |
|--------|---------------------|
| 3 | große, reife Birnen |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 100 ml | Sahne |
| 2 | Eier |
| 40 g | Zucker |
| 25 g | gemahlene Mandeln |
| 1 P. | Vanillezucker |

Außerdem:

| | |
|------|----------------|
| 2 EL | Honig |
| ½ TL | Lavendelblüten |

Zubereitung:

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen.
2. Den Teig gleichmäßig in eine Tarteform verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Belag zubereitet ist.
3. Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten sofort mit Zitronensaft mischen.
4. Für den Belag Sahne, Eier, Zucker, Mandeln und Vanillezucker verquirlen.
5. Den Belag auf den Mürbeteig gießen und die Birnenspalten fächerförmig auf den Belag legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.
7. Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Honig besprenkeln und mit Lavendelblüten bestreuen.