

Sonntagskuchen

Stina Spiegelberg

Freitag, den 22.09.2023

Elsässische Birnentarte

Für 12 Stücke

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)
50 g Zucker
120 g vegane Margarine
50 ml Haferdrink

Für die Füllung:

40 g Speisestärke
30 g Zucker
1 Msp. gemahlen Naturvanille
400 g Sojaquark
2-3 feste, reife Birnen
3 EL Ahornsirup
50 g Mandelblättchen (optional gehackte Walnuskerne)

Außerdem:

Tarteform mit Rand (Ø 24 cm)
Margarine für die Form
Mehl zum Bearbeiten



Zubereitung:

1. Eine Tarteform mit Rand (Ø 24 cm) fetten. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für den Mürbeteig** Mehl und Zucker in einer großen Schüssel mischen.
3. Margarine in Flöckchen und den Haferdrink zugeben und erst mit einer Gabel, dann mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Bei Bedarf weiteres Mehl (ca. 2 EL) esslöffelweise hinzugeben, sodass der Teig nicht mehr klebt.
4. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 2 mm dick rund ausrollen. Teig in die vorbereitete Form legen. Überstehenden Rand abschneiden und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
5. **Für die Füllung** Stärke, Zucker und Vanille in einer Schüssel mischen, nach und nach unter Rühren mit einem Schneebesen den Quark zugeben.
6. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Birnenhälften auf der gewölbten Seite fächerartig einschneiden. Die Birnenhälften auf den Mürbeteigboden legen und die Quark-Creme drum herum gießen.
7. Birnen mit Ahornsirup bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
8. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 40 Minuten goldgelb backen. Tarte in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.