

Birnenküchlein mit Birnenkompott und Preiselbeersahne

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Dessert
Gebaeck
Tarte
Obst
Eis

* TEIG

300 g Mehl
1 Eigelb
1 tb Zucker
1/2 ts Salz
200 g Butter; kalt
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

* BELAG

1 kg Birnen, fest
- z.B. Williams
4 tb Zitronensaft
2 tb Aprikosenkonfitüre
1 tb Puderzucker
1/2 ts Zimtpulver
1 tb Mandelblättchen
1 tb Butter
200 ml Karamel-Eis

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb, Zucker und Salz hineingeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden, auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Birnen waschen und nach Belieben schälen. Vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in gleichmäßige schmale Spalten schneiden. Sofort in dem Zitronensaft wenden.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine gut gefettete Tarteform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden, einen ganz kleinen Rand nach oben drücken. Den Teigboden mit Konfitüre bestreichen. Birnenspalten dachziegelartig darauflegen. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben, mit Mandelblättchen und Butterflöckchen belegen.

Bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 25 Minuten backen.

Tarte etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Eis auf vier Tellern anrichten.

Eventuell mit Zitronenmelisse garnieren.

Quelle: meine familie & ich, Nr. 12/87 erfasst: Sabine Becker, 2. März 1997