

Vollkorn-Zwiebelbrot #10310

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Birne
Wein
Schweiz

* MÜRBETEIG

175 g Mehl
3 tb Zucker
3/4 ts Salz
100 g Kalte Butter
1 Eigelb
1 tb Kaltes Wasser
-- eventuell mehr

* BELAG

5 dl Weißwein
1/2 Zitrone; Saft
1 Vanillestengel
100 g Zucker
5 Birnen
2 Eier
2 Eigelb
150 ml Doppelrahm
50 g Mandeln; geschält, gemahlen

* NACH EINEM REZEPT VON

-- Anne-Marie Wildeisen
-- Meyers Modeblatt 41/98
-- Erfasst von Rene Gagnaux

Mehl mit Zucker und Salz mischen. Butter in Flocken dazuschneiden. Dann alles zwischen den Fingern zu einer broeseligen Masse reiben. Eigelb und Wasser verquirlen und beifügen. Die Zutaten rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Folie wickeln und mindestens dreißig Minuten kühl stellen.

Inzwischen Weißwein, Zitronensaft, aufgeschlitzten Vanillestengel und herausgekratzte Samen sowie Zucker in einer weiten Pfanne auf mittlerem Feuer fünf Minuten kochen lassen. Gleichzeitig die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausstechen. In den Sud legen und zugedeckt auf kleinem Feuer nur gerade knapp weich kochen. Herausheben und gut abtropfen lassen.

Den Sud auf großem Feuer auf zwei dl einkochen lassen. Den Vanillestengel entfernen. Zehn Minuten abkühlen lassen. Dann mit den Eiern, den Eigelb und dem Doppelrahm verrühren.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa drei mm dünn auswallen. Die ausgebutterte Pieform oder das Wähenblech damit auslegen. Boden mit einer Gabel regelmäßig einstechen. Die gemahlene Mandeln darauf verteilen.

Die Birnenhälften der Länge nach fächerartig so aufschneiden, dass sie oben noch zusammenhalten. In der Form dekorativ anordnen. Den Ei-Rahm-Guss darüber verteilen.

Die Tarte im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der untersten Rille während fünfunddreißig bis vierzig Minuten backen. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.