

Rotwein- Birnen-Tarte



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Teig:

- 1 GUTSGLÜCK Eigelb (M)
- 300 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 200 g LANDFEIN kalte Butter
- 1 Prise Salz
- 3 EL Puderzucker
- 2 EL eiskaltes Wasser
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao
-

Belag:

- 4 RIVER VALLEY Birnen
- 700 ml BIO SONNE Merlot (trocken)
- 2 EL BIO SONNE Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- ½ TL COOK! Zimt
- 4–5 EL TANTE KLARA Kirschkonfitüre
- 1 Handvoll ARDILLA Walnüsse

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig das Eigelb mit Mehl, Salz, kalter Butter, Puderzucker, eiskaltem Wasser und Kakao zügig mit der Küchenmaschine oder von Hand zu einem mürben Teig verkneten.
2. Im Anschluss eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Die Birnen für den späteren Belag ringsherum schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien.
4. Dann mit einem Kugelausstecher oder Messer je zwei Augenhöhlen und kleine Nasenlöcher ausstechen sowie kleine Kerben für die Zähne einschneiden.
5. Die so vorbereiteten Birnenhälften zusammen mit Rotwein, Honig, Salz, Muskat und Zimt in einen Topf geben und für 8–10 Minuten bei mittlerer

Hitze abgedeckt pochieren.

6. Im Anschluss die Früchte im Rotweinsud gut abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft vorheizen.
8. Den Tarteboden auf einem Backpapier möglichst rund ausrollen, mittig mit der Konfitüre bestreichen und die Birnenhälften mit dem vorbereiteten Gesicht nach oben darauf verteilen.
9. Die Ränder ringsherum einklappen und mit Walnüssen verzieren.
10. Die Tarte für 15–20 Minuten im Ofen backen und bis zum Servieren vollständig abkühlen lassen.