

## Dörrbirnen-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Backen: ca. 30 Min.  
ergibt ca. 8 Portionen  
für ein Backblech von ca. 30 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt

### Dörrbirnen-Füllung

3 dl **Rotwein** (z. B. Merlot)  
2 Esslöffel **Zucker**  
1 Teelöffel **Zimt**

alles in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren

200 g **Weichspeckbirnen\***,  
Stiele entfernt

beigeben, offen ca. 20 Min. weich köcheln,  
fein pürieren, auskühlen

1 **rund ausgewallter Mürbeteig** (ca. 33 cm Ø, 320 g)

in das vorbereitete Blech legen, mit einer Gabel dicht einstechen, Füllung darauf verteilen, glatt streichen

### Guss

2½ dl **Rahm**  
2 Esslöffel **Maizena**  
2 **Eier**  
4 Esslöffel **Zucker**  
½ **unbehandelte Zitrone**,  
nur abgeriebene Schale  
1 Prise **Salz**

alles gut verrühren, auf die Füllung giessen

**Backen:** ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

wenig **Puderzucker**

darüberstäuben, in 16 schmale Stücke schneiden

### Tipp

Statt Dörrbirnen-Füllung ca. 300 g Fertig-Birnenweggen-Füllung verwenden.

**Pro Portion:** 24 g Fett, 5 g Eiweiss, 49 g Kohlenhydrate, 1830 kJ (437 kcal)

\* Weichspeckbirnen sind ganze Birnen, die nach dem Dörren unter Dampfeinwirkung wieder weich werden. Sie sind zarter im Biss. In Reformhäusern oder in grossen Lebensmittelläden erhältlich.

