Birnentarte mit Lavendel

Die himmlische Birnentarte sorgt für ein köstliches Geschmackserlebnis! Der zarte Mandel-Mürbeteig ist belegt mit einer cremigen Sahne-Mandelschicht und Birnen. Zum Abschluss wird die Tarte mit Honig und etwas Lavendelblüten verfeinert und zum Vorschein kommt eine besondere Tarte mit der einzigartig aromatischen Note.
Das Rezept wurde von Tanja am 30.08.24 im ARD-Buffet zubereitet. HIER geht`s zur Sendung.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für eine Tarteform mit 28cm Durchmesser

Für den Teig:
240g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei*
80g Zucker
75g gemahlene Mandeln
1/2 TL Flohsamenschalenpulver
1/2 TL Backpulver
1 Prise Salz
125g Butter
1 Ei

Für den Belag:
3 große, reife Birnen
2 EL Zitronensaft

100ml Sahne
2 Eier
40g Zucker
25g gemahlene Mandeln
1 P. Vanillezucker

Außerdem:
2 EL Honig
1/2 TL Lavendelblüten

1. Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen.
2. Den Teig gleichmäßig in eine Tarteform verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Belag zubereitet ist.
3. Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten sofort mit Zitronensaft mischen.
4. Für den Belag Sahne, Eier, Zucker, Mandeln und Vanillezucker verquirlen.
5. Den Belag auf den Mürbeteig gießen und die Birnenspalten fächerförmig auf den Belag legen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.
7. Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Honig besprenkeln und mit Lavendelblüten bestreuen.

Milchfrei – Tipp: Für den Teig 90g vegane Margarine anstatt Butter einsetzen. Für den Belag Sahne durch Mandel Cuisine austauschen.

*Wer eine maishaltige Fertigmehlmischung verwenden möchte, setzt etwa 200g davon ein und gibt zusätzlich einen halben gestrichenen TL Xanthan mit zur Mehlmischung.

Tipp: Die Tarte darf gerne am Vortag zubereitet werden, denn so zieht der Kuchen über Nacht schön durch und schmeckt am nächsten Tag gleich doppelt lecker

Anmerkung: Je nach Geschmack können Mandel in geschälter oder ungeschälter Form zum Einsatz kommen, aber auch gemahlene Walnüsse und Haselnüsse eignen sich bestens! Die Tarte auf den Bildern wurde mit gemahlenen Walnüssen zubereitet.

rezepte-glutenfrei.de

12
9
3
6
ARD