

Aktionsrezept



aus: köstlich vegetarisch, Ausgabe 5-2025, Herbstküche zum Verlieben



Foto: Kati Neudert – Fotografie, Neustadt a. d. Orla

Für 1 Tarte- oder Springform
bzw. 12 Stücke

- | | |
|--------------------------------|---|
| Teig | Creme |
| 100 g kalte Butter | 1 Ei |
| 200 g Dinkelmehl
Type 630 | 100 g weiche Butter |
| 30 g Zucker | 60 g Zucker |
| Salz | 100 g gemahlene,
blanchierte Mandeln |
| Belag | 40 g Mandel-
blättchen |
| 700 g Birnen | Außerdem |
| 1 EL Zitronensaft | Fett für die Form |
| 50 g Zucker | Auf Wunsch |
| 1 P. Bourbon-
Vanillezucker | 200 g Sahne |
| 1 Zimtstange | 1 P. Bourbon-
Vanillezucker |
| | Tarte- oder Spring-
form (Ø 26 cm) |
| | ggf. Backmatte
(oder Backpapier) |

Tarte Bourdaloue mit Birnen und Mandelcreme

1. Form fetten. Für den Teig Butter 2 cm groß würfeln, mit Mehl, Zucker, 3 EL kaltem Wasser und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen zügig zu homogenem Teig verkneten. Teig mit den Händen in die Form drücken und dabei einen 2,5 cm hohen Rand formen. Boden mit der Gabel mehrmals einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen für den Belag Birnen halbieren, schälen und Kerngehäuse entfernen. 250 ml Wasser mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimtstange in mittelgroßen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Birnenhälften zugeben, erneut aufkochen und im geschlossenen Topf 7 Minuten bei niedriger bis mittlerer Hitze dünsten. Inzwischen für die Creme Ei, Butter, Zucker und gemahlene Mandeln in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 4 Minuten leicht schaumig rühren. Birnen mit einer Schaumkelle aus dem Sud heben und im Sieb abtropfen lassen (s. Tipp).

3. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Birnenhälften jeweils quer

in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden und diese überlappend von der Mitte des Kuchens aus sternförmig auf der Creme anordnen. Mandelblättchen auf die Creme zwischen die Birnen streuen. Tarte 45–50 Minuten goldbraun backen, dabei ggf. gegen Ende der Backzeit mit Backmatte abdecken, damit die Tarte nicht zu dunkel wird. Aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Aus der Form lösen und lauwarm oder vollständig abkühlen lassen. Kurz vorm Servieren auf Wunsch Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln lassen. Kuchen in 12 Stücke schneiden und auf Wunsch mit Schlagsahne servieren.

Dauer: ca. 2 Stunden (inkl. 1 Stunde 10 Minuten Wartezeit)

Pro Stück: ca. 347 kcal | 1450 kJ | 6 g EW | 31 g KH | 22 g F | 4 g BST | 2,6 BE

KÜCHEN-TIPP

> Mit dem Birnensud können Sie Joghurt oder Desserts verfeinern. Oder Sie mixen ihn mit Mineralwasser zu einem fruchtigen Getränk.



JETZT NEU:
bis 16.10.2025
im Handel

Lust auf mehr?

Die aktuelle Ausgabe, ältere Hefte und tolle Abo-Angebote finden Sie in unserem Online-Shop unter:

www.koestlich-vegetarisch.de