

Birnentarte

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Birnen
- 300 g Blätterteig
- 75 g Walnusskerne
- 75 g Zucker
- 50 g Butter
- 20 g Mohn
- 20 g Pistazienkerne
- 2 Vanille-Schoten
- 1 Becher (200 ml) Schlagsahne
- 4 cl Birnengeist

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zucker und Mohn dazugeben. Eine runde Quiche- oder Tarteform ausbuttern, die Mohn-Zucker-Masse darin gleichmäßig verteilen. Die halbierten Birnen mit der flachen Schnittfläche nach oben hineinlegen. Im Ofen bei 220 Grad 5 Minuten vorgaren.

Etwas Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Wenn er schmilzt, die ganzen oder halbierten Walnüsse dazugeben und verrühren. Birnen aus dem Ofen holen, karamellierte Walnüsse und Pistazienkerne darauf verteilen. Bevor die Form mit dem Blätterteig abgedeckt wird, noch einen Schuss (2 cl) Birnengeist auf den Birnen verteilen. Die Tarte circa 20 Minuten bei 220 Grad im Ofen garen.

Inzwischen Vanille-Schoten halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne, Zucker und das Mark mit dem Mixer steif schlagen. Gegen Ende ein Gläschen Birnengeist dazugeben und untermixen.

Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und auf einen großen Teller stürzen. Die Sahne in einem getrennten Gefäß servieren. Sie soll erst bei Tisch auf der warmen Tarte zerlaufen.

Sendung/Quelle: Klosterküche - Kochen mit Leib und Seele

Letzter Sendetermin: 31.01.2018

Koch/Köchin: Josef van Scharrel

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen