




Birnentarte mit Puddingcreme

Ein cremiger Kuchen mit Birnen und Marzipan für den Herbst.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten

Wie backe ich eine Birnentarte mit Puddingcreme?:

1 Vorbereiten:

Kuchenblech fetten. Für den Belag die Birnen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Kugel formen. Den Teig gleichmäßig auf dem Boden des Kuchenblechs ausrollen, einen kleinen Rand hochdrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 15 Min.

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

3 Belag zubereiten:

Backfeste Puddingcreme mit Milch und 100 g Sahne nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Knetteigboden streichen. Birnenhälften darauf legen. Marzipan zunächst mit einem Ei cremig rühren, dann das zweite Ei, 100 g Sahne und Zucker hinzufügen und miteinander gut verrühren. Guss über die Tarte gießen. Das Kuchenblech auf dem Rost in den Backofen schieben und bei oben angegebener Temperatur backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):
Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
100 g weiche Butter oder Margarine
90 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme
200 ml Milch
200 g Schlagsahne
460 g Birnenhälften (Abtropfgew.)
50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
2 Eier (Größe M)
2 EL Zucker

Außerdem:

50 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln
2 EL Aprikosenkonfitüre
1 TL Wasser



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Die Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Verzieren:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne unter Rühren goldbraun rösten, dann erkalten lassen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Die Tarte mit der Konfitüre bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

