

Birnentarte

Ein cremiger Kuchen mit Birnen und feiner Kakaonote.

etwa 12 Stück  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):
Springform (Ø 26 cm)
Fett

Mürbeteig:

140 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
10 g Dr. Oetker Kakao
50 g Zucker
1 Ei (Größe M)
75 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

600 g reife Birnen

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack zum Kochen
2 Eier (Größe M)
1 Msp. gemahlener Zimt
300 g Dr. Oetker Crème légère
2 EL Zucker

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

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

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. 2/3 des Teigs auf dem Springformboden ausrollen, den übrigen Teig zu einer Rolle formen und zu einem etwa 2 cm hohen Rand andrücken. Den Boden auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 10 Min.

3 Belag zubereiten:

Birnen schälen, in Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem Teig verteilen.



4 Guss zubereiten:

Alle Zutaten für den Guss miteinander verrühren und über die Birnen gießen.
Die Form wieder in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen vom Boden lösen, aber
darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Verzieren:

Die Tarte vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

