



Anzahl: 4 - 6 Personen  
Rezeptgruppe: Dessert  
Saison: ganzjährig



## Birnen-Rahm-Tarte mit Vanilleglace

### Zutaten

1 Kuchenblech von ca. 30 cm Durchmesser

### Mürbeteig

50 g	Zucker
200 g	Mehl
1 Prise	Salz
80 g	Butter, kalt
2 – 3 EL (nach Bedarf)	Wasser

### Belag

1 Becher (2 dl)	Doppelrahm
50 g	Zucker
1 Beutel	Vanillezucker
4	Birnen, reif
1 TL	Zitronensaft

### Garnitur

1 Pack	Birnenschnitze, getrocknet
900 g	Vanilleeis

### Mürbeteig

Für den Teig das Mehl, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Die Butter in Flocken dazuschneiden.

**Alles zwischen den Fingern rasch zu einer bröseligen Masse reiben – nicht kneten!**

Das Wasser beifügen und die Zutaten zu einem glatten Teig zusammenfügen – **nicht kneten**, sonst wird der Teig beim Backen zäh!

Den Teig in Plastikfolie einwickeln (1 Teig je Blech) und ca. 30 Min. kühl stellen.

Den kühlen Teig auf einem Backpapier deutlich grösser als der Durchmesser des Backbleches auswallen. Den Teig mit dem Backpapier auf dem Kuchenblech auslegen, danach den Teigboden und den Rand mit einer Gabel regelmässig einstechen.



## Belag

Doppelrahm, Zucker und Vanillezucker verrühren. Birnen schälen, entkernen und in nicht zu dicke Schnitze schneiden. Mit **wenig** Zitronensaft beträufeln, damit die Birnen nicht braun werden.

Guss auf dem Teigboden ausstreichen und die Birnen darauf schön verteilen.

Backofen auf 180 ° C (Umluft) vorheizen, dabei ein Backblech auf die unterste Rille einschieben.

Die beiden Tartes in den Kuchenblechen auf das heisse Backblech auf der untersten Rille stellen und bei 180° C (Umluft) ca. 30 Minuten backen (golden).

## Anrichten

Tarte in gleichmässige Stücke schneiden und mit getrockneten Birnenschnitzen und 1 Kugel Vanilleglace servieren.