



KW 36/2016

## Birnen-Tarte

### Zutaten für 4 Personen

175 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 350 g Mehl, 2 EL Kakaopulver, 1 TL Backpulver, Salz, 140 ml Milch, 4 Birnen, 4 EL Mandelstifte, 1 EL Zitronensaft, 200 ml Apfelsaft, 1 Zimtstange, 2 Gewürznelken, 1 Sternanis, 1 EL Speisestärke, 250 g Quark, 100 ml Schlagsahne

### Zubereitung:

Für den Teig Butter mit 150 g Zucker cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren.

Mehl mit Kakaopulver, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Buttermasse rühren.

Teig auf einem kleinen mit Backpapier belegten Blech (20 x 30 cm) glatt verstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen die Birnen schälen und in schmale Spalten schneiden. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie duften.

Zitronen- und Apfelsaft, restlichen Zucker und Gewürze in einem Topf erhitzen. Birnenspalten untermischen, vom Herd ziehen, 10 Minuten ziehen lassen. Birnen herausnehmen, beiseitestellen, erkalten lassen. Saftmischung durch ein Sieb gießen, wieder in den Topf gießen und zum Kochen bringen.

Speisestärke in etwas kaltem Wasser anrühren, Saft damit binden und abkühlen lassen.

Inzwischen Sahne steifschlagen. Saftmischung zum Quark geben, Sahne unterheben. Quarkmischung auf dem Kuchenboden verstreichen, mit Birnenspalten belegen und mit Mandeln bestreuen. Für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

## Birnen-Gratin

### Zutaten für 4 Personen :

1 Vanilleschote, 500 ml Milch, 4 Eier, 75 g Zucker, 2 EL Mehl, 1 EL Speisestärke, 2-3 reife feste Birnen, 2 EL Zitronensaft

### Zubereitung:

Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Mark mit der Schote in die Milch geben und aufkochen lassen. Anschließend vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Eier trennen (Eiweiße anderweitig verwenden). Eigelbe mit Zucker in einer Schüssel sehr cremig aufschlagen. Mehl und Stärke darübersieben und untermischen. Warme Milch langsam in einem dünnen Strahl in die Eigelbcreme rühren. Sofort alles zurück in den Topf gießen, danach die Vanilleschote entfernen und die Creme auf kleinster Flamme so lange schlagen, bis sie eindickt. Vanillecreme in ofenfeste Portionsförmchen füllen.

Birnen waschen, halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Auf die Schälchen mit der Vanillecreme verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Heiß servieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967