



Birnen Tarte

Ergibt 10 Tartes, Backtemperatur: 180°C

Zutaten Mürbeteig:

200g Dinkelmehl Type 630
120g Weidebutter weich
60g Puder Erythrit
50g Vollei
20g Mandelgrieß

Herstellung:

Alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Den Teig für 1 Stunde kühlen und dann 2-3mm dick ausrollen und die Tarteförmchen damit auslegen. Diese dann solange kühlen bis die Mandelkrem eingefüllt wird.

Zutaten Vanillekrem:

250g Milch
40g Erythrit
20g Eigelb
20g Maisstärke
1 Stück Vanilleschote ausgekratzt

Herstellung:

Alles zusammen unter ständigem Rühren aufkochen. Abkühlen lassen und zur Mandelkrem zufügen.

Zutaten Mandelkrem:

260g Mandelgrieß
120g Puder Erythrit
150g Vollei
25g Maisstärke
180g Weidebutter
270g Vanillekrem
25g braunen Rum (wer möchte)

Herstellung:

Die Butter aufschlagen. Dann die trockenen Zutaten zufügen. Zum Schluss die Eier und die Vanillekrem unterlaufen lassen. Und wer möchte den Rum. Jetzt die Masse in die Tarteformen füllen bis 3mm unterm Rand. Dann die Birnenscheiben einlegen und alles für ca. 25 Minuten backen.

Ihr könnt auch Kirschen, Äpfel oder andere Früchte für die Tarte benutzen.