

Birnen-Marzipan-Tarte

16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Streusel:

300 g glattes Mehl
2 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
125 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Belag:

460 g Birnenhälften (Abtropfgew. je
460 g)
100 g klein geschnittene
Marzipanrohmasse
125 g Crème fraîche
Kompottsaft

1 Streusel:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben.

2 2/3 der Streusel in einer befetteten Tarteform (28 cm Ø) verteilen und leicht am Boden andrücken.

3 Belag:

Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Marzipan mit Crème fraîche mit dem Handmixer (Rührstäbe) zu einer streichfähigen Masse verrühren und auf den Streuselboden streichen. Die Birnen in dünne Spalten schneiden und kreisförmig auf dem Boden verteilen. Die übrigen Streusel über die Birnen geben.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: 35 Minuten

4 Die Tarte lauwarm servieren.