

Birnen-Tarte mit Honig und Lavendel

Für 4 Personen

Für den Teig:

240 g glutenfreie Mehlmischung	80 g Zucker	75 g gemahl. Mandeln
$\frac{1}{2}$ TL Flohsamenschalenpulver	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	1 Prise Salz
125 g Butter	1 Ei	

Für den Belag:

3 große, reife Birnen	2 EL Zitronensaft	100 ml Sahne
2 Eier	40 g Zucker	25 g gemahl. Mandeln
1 P. Vanillezucker		

Außerdem:

2 EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Lavendelblüten
------------	---------------------------------

Für den Teig alle trockenen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mischen. Butter in kleinen Flöckchen und Ei zugeben und einen glatten Teig herstellen.

Den Teig gleichmäßig in eine Tarteform verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen, bis der Belag zubereitet ist.

Die Birnen waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten sofort mit Zitronensaft mischen.

Für den Belag Sahne, Eier, Zucker, Mandeln und Vanillezucker verquirlen.

Den Belag auf den Mürbeteig gießen und die Birnenspalten fächerförmig auf den Belag legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.

Die fertige Tarte aus dem Ofen nehmen, noch warm mit Honig besprenkeln und mit Lavendelblüten bestreuen.

Tanja Gruber am 30. August 2024