

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten || Kühlzeit: 1 Stunde || Backzeit: ca. 20 Minuten

Zutaten

Für den Teig:

- 1Ei
- 250g Mehl
- 50g Zucker
- Salz
- 140 g kalte Butter
- Butter zum Fetten der Formen
- Zimt

Für das Kompott:

- 3 Birnen
- 2 EL Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 1TL Speisestärke
- 7imt



Zubereitung

- 1. Für den Teig das Ei trennen. Eigelb mit Mehl, 30 g Zucker, 1 Prise Salz und kalter Butter in Stückchen in eine Schüssel geben. Mit den Knethaken des Rührgerätes kurz vermischen, dabei etwas Wasser zugeben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und circa 1 Stunde kalt stellen.
- 2. Für das Kompott die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit Zitronensaft und Zucker zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Stärke mit 2 EL kalten Wasser glatt rühren und dazu geben und für weitere 2 Minuten rühren. 1 Messerspitze Zimt einrühren und abkühlen lassen.
- 3. Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen.
- 4. Tartelettförmchen fetten. Den Teig ausrollen und die Formen damit auslegen. Das Kompott in die Formen verteilen. Eiweiß verquirlen und den Teigrand damit bestreichen. Den restlichen Teig als Streifen schneiden und wie ein Gitter über die Förmchen legen, leicht andrücken.
- 5.20 g Zucker und 1/2 Teelöffel Zimt vermischen und über die Törtchen streuen. Im heißen Ofen circa 30 Minuten backen.





