

würzige Birnentarte mit Haselnüssen

🕒 60 min.

Zutaten

Für den Teig:

- 20 g Hefe
- 160 g lauwarme Milch
- 350 g Mehl
- 1TL Salz
- 50 g Margarine/Butter

Für den Belag:

- 100 g Frischkäse mit Kräutern
- 100 g saure Sahne
- 1 Ei
- 100 g geriebener Bergkäse
- Pfeffer, Salz, Muskatnuss
- 4 Zweige Rosmarin kleingeschnitten
- 4 reife Birnen
- 30-40 g gehobelte Haselnüsse

Zubereitung

1. Hefe in lauwarmer Milch auflösen. Alle Zutaten für den Teig kneten und abgedeckt 30 min ruhen lassen.
2. Frischkäse, saure Sahne, Ei, geriebener Käse, Puffer, Salz und Muskatnuss mit dem Schneebesen verrühren.
3. Hefeteig ausrollen und auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben.
4. Den Teig mit der Käsecreme bestreichen und nochmals 20 min. gehen lassen.
5. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
6. Birnen in schmale Streifen schneiden.
7. Die Birnenspalten auf dem Teig verteilen und mit den Rosmarinzweigen belegen und die Haselnüsse darauf verteilen.
8. Tarte 20 min. backen.

guten Appetit!



- Wer mag kann noch vor dem Ofen geriebenen Käse auf die Tarte geben oder danach karamellierte Zwiebeln.
- Mit einem frischen Salat wird ´s eine vollwertige Mahlzeit.