



Bonne Maman®

Birnen-Käse-Tartes mit Brombeer-Gelee

Zutaten für ca. 6 Stück:

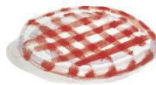
Für den Mürbeteig:

210 g Mehl
50 g Sesam
1/2 TL Salz
1–2 EL kaltes Wasser
175 g kalte Butter

Für die Füllung:

400 ml Wasser
Saft von 1 Zitrone
3 Birnen (vorzugsweise Williams Christ oder Forelle)
4 Eier (M)
4 EL Milch
1 TL gehackte Thymianblättchen
Pfeffer
150 g Blauschimmelkäse
125 g Bonne Maman Brombeer-Gelee
Sesam und Thymian zum Garnieren





Bonne Maman®

Birnen-Käse-Tartes mit Brombeer-Gelee

Zubereitung:

1. Mehl mit Sesam und Salz in einer Schüssel mischen. Wasser und Butter in Stückchen zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf bemehlter Fläche 2–3 mm dick ausrollen. Aus dem Teig Kreise (ca. 14–15 cm Durchmesser) ausschneiden. Tartelett-Förmchen (ca. 12 cm Durchmesser) fetten und mit dem Teig auskleiden. Teigränder sauber abschneiden. Förmchen ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Wasser und Zitronensaft aufkochen. Birnen abspülen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnen in Spalten schneiden, in das Zitronenwasser geben und einmal aufkochen lassen. Dann in einem Sieb abtropfen lassen. Eier mit Milch verquirlen. Thymian zufügen und mit Pfeffer würzen. 100 g Blauschimmelkäse in sehr feine Bröckchen teilen und kräftig unter die Eiermilch rühren.
4. 2-3 EL der Käse-Eier-Milch auf dem Teig verteilen. Birnenspalten fächerförmig darauf legen. Die übrige Käse-Eier-Milch darüber geben. Den restlichen Blauschimmelkäse in Stückchen darauf geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 25-30 Minuten backen. Bonne Maman Brombeer-Gelee auf den heißen Tartes verteilen. Mit etwas Sesam bestreuen und mit Thymian garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 70 Minuten + Kühlzeit

Tipp

Statt frischer Birnen können Sie auch Birnen aus dem Glas (z. B. von Odenwald) nehmen. Dann entfällt das Blanchieren in Zitronenwasser.