

BIRNENTORTE

Zutaten
(für 14 Stück = eine Springform 26 cm Durchmesser)
Teig:
80 g Rohrzucker
1 Msp Vanillemark
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Albaöl (90 g)
200 g Dinkelvollkornmehl
25 g gemahlene Mandeln
Füllung:
700 g Birnen (Bio)
100 g Rohrzucker
75 ml Albaöl (70 g)
4 Eier
200 g gemahlene Mandeln
30 g Kakaopulver
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung
Rohrzucker, Vanillemark, Salz, und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebesen) schaumig schlagen. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl und die Mandeln unterrühren und zu einem festen Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,5 cm dünn ausrollen, Boden und Rand der Springform damit auslegen.
Füllung: Birnen waschen, Kerngehäuse entfernen und mit der Schale in Spalten schneiden.
Rohrzucker, Eier und Salz schaumig rühren, Albaöl nach und nach einlaufen lassen. Mandeln und Kakaopulver mischen und unterrühren.
Die Masse auf den Mürbeteigboden geben und mit den Birnen fächerförmig belegen.
Backen: ca. 35 Minuten bei 190 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene.
Auskühlen lassen.
Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp
Laden Sie Freunde und Familie zum Mitessen ein, in geselliger Runde schmeckt die Torte noch besser.

Nährwertinformation für ein Stück:
342 kcal | 21 g Fett | 7 g Eiweiß | 37 g Kohlenhydrate | 8 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm

Albaöl®