



BIRNEN-TARTE mit Weichkäse

Zutaten

(für ca. 12 Stück = eine Tarte- oder Springform, 26 cm Durchmesser)

Teig:

250 g Weizenmehl
3 EL kaltes Wasser
100 ml Albaöl (90 g)
Salz

Belag:

100 g Walnüsse
700 g reife, nicht zu weiche Birnen
2 Eier
100 g Schmand
200 g Blauschimmelkäse oder Camembert
Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Aus Mehl, Wasser, Albaöl und Salz einen Knetteig herstellen und etwa 2 Stunden gekühlt ruhen lassen. Den Teig zwischen Backpapier ausrollen und $\frac{2}{3}$ in eine mit Albaöl ausgefettete Springform legen. Aus dem restlichen Teig einen etwa 2 cm hohen Rand in die Form drücken.

Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Walnüsse hacken, davon $\frac{2}{3}$ auf den Teigboden streuen.

Die Birnen vierteln, schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und auf dem Teigboden anordnen.

Für den Belag Eigelbe, Schmand und Gewürze verquirlen, Käse mit der Gabel fein zerdrücken und untermengen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Käsemasse heben und auf den Birnen gleichmäßig verteilen.

Backen: ca. 30 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten.

Die restlichen Walnüsse auf die Tarte geben und noch 15 Minuten weiterbacken. Die Tarte evtl. mit Backpapier abdecken, falls sie von oben zu dunkel wird.

Tipp:

Servieren Sie die Tarte lauwarm, dann lässt sie sich gut schneiden.

Nährwertinformation pro Stück:

325 kcal | 22 g Fett | 9 g Eiweiß | 26 g Kohlenhydrate | 62 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: vegetarisch

Albaöl® 