

Karamellierte Birnen Quark Tarte



Einkaufsliste

Für den Boden (6-8 kleine oder eine 24/26er Form):

250g Mehl
90g Puderzucker
130g Butter
1 EL Milch

Für die Füllung:

500g Quark
150g Zucker
2 Eier
2 EL Creme Fraiche
1 TL Mehl
Je nach Größe 2-3 Birnen

Karamell:

300g brauner Zucker
3 EL Wasser
75g Butter
150ml Sahne

So wird's gemacht:

Karamell: Braunen Zucker mit dem Wasser in einen Topf geben und schmelzen lassen, dann Herdplatte hochstellen und karamellisieren lassen, Butter und Sahne hinzugeben und köcheln lassen. Etwas Karamell auf einen flachen Teller geben. Teller senkrecht halten und testen, ob das Karamell schon fest genug wird, sonst weiter köcheln lassen. Karamell etwas abkühlen lassen und nach Belieben auf den Kuchen geben.

Für den Teig Mehl, Butter und Zucker schnell zu einem homogenen Teig vermengen, sollte der Teig zu krümelig sein, die Milch hinzugeben. Teig teilen oder gesamt zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in die eingefettete(n) Tarteform(n) legen. Im Tiefkühlschrank bis zur Verwendung aufbewahren.

Birnen in dünne Scheiben schneiden.

Für die Füllung Quark mit dem Zucker in eine Schüssel geben und cremig rühren, Eier nach und nach hinzufügen. Zum Schluss Creme Fraiche und Mehl hinzufügen und kurz rühren bis die Masse vermenget ist. Masse in die kalte(n) Tarteform(en) geben, mit Birnen belegen und die Birnen leicht mit Karamell bepinseln.

Die kleinen Küchlein im Ofen bei 170°C ca. 15 Minuten, die große ca. 40 Minuten backen. Beim Hin- und Herbewegen sollte die Quarkmasse nicht mehr wackeln. Die Birnen erneut mit Karamell bepinseln und zusätzlich mit Karamellsauce servieren.