



WEINBAU SEIT 1672  
AXEL SCHMITT

# Birnentarte

Für 8 Stücke Tarte

Teig:

150 g Dinkelmehl (evtl. frisch gemahlen)  
2 TL Weinstein-Backpulver  
125 g Magerquark  
4 EL Milch  
4 EL Olivenöl  
50 g Honig  
1 Prise echte Vanille  
Salz  
Fett für die Form  
Mehl für die Arbeitsfläche

Belag:

500 g reife Birnen  
4 EL Zitronensaft  
50 g Quitten- oder Apfelgelee (alternativ: Aprikosenkonfitüre)

**Teig:** Alle Zutaten mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Boden einer Pizza- oder Springform (Durchmesser 30 cm) fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Form ausrollen und in die Form legen.

**Belag:** Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse herauschneiden. Die Viertel in je vier Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft mischen. Die Birnenspalten auf dem Teig verteilen. Die Birnentarte im vorgeheizten Backofen bei 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 3 etwa 35 Min. backen. Das Quitten-/Apfelgelee oder Aprikosenkonfitüre bei kleiner Hitze auflösen und die heiße Tarte damit bestreichen. Tarte aus der Form lösen und auf dem Gitter auskühlen lassen.

