

■ REZEPT DES MONATS - MÄRZ



Foto: shutterstock.com / J. Bourthouloup

Schnelle Birnen-Tarte

Zutaten für 8 Stück:

3–4 Birnen ca. 400 g	Birnen
2 EL	Zitronensaft
75 g	Zucker
50 g	Butter
1 Pckg.	Vanillezucker
½ Pckg. (3 Scheiben-225g)	Tiefkühl-Blätterteig
1	tiefe runde Pfanne oder Tarteform

- Blätterteig nebeneinander legen und antauen lassen, dann leicht ausrollen und zu einem Kreis von Pfannen- oder Formgröße schneiden
- den Ofen auf 200° vorheizen
- die Birnen schälen, in Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen
- die Butter bei mittlerer Hitze in der Pfanne zerlassen, die Birnen dazu geben, Zucker und Vanillezucker darüber streuen und das Ganze leicht karamellisieren lassen
- von der Herdplatte ziehen, den Teig darüber legen und im Ofen 20–25 Min. backen bis der Blätterteig goldgelb ist
- kurz abkühlen lassen und auf eine Platte stürzen
- warm servieren

Dazu passt gekühlter Joghurt, Sahne oder Eis.

Guten Appetit wünscht Ihr speziMED-Team!

1 Portion enthält	kcal	Kohlenhydrate	Fett	Eiweiß
	217	25 g (2,5 KHE)	12 g	2 g