

Birnentarte mit Holunderblüten

Zutaten für 4 Portionen

25 g Butter und Mehl für die Form
4 Stck. kleine festkochende Birnen (Kompottbirnen)
80 g weiche Butter
45 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
50 g gemahlene, geschälte Mandeln
1 TL Backpulver
3 EL Mandelblättchen
4 EL Holunderblütensirup
1 x 24er Ø Form für Tarte oder auch Springform möglich

- 1 Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Kuchenbackform ausbuttern und mit Mehl ausstäuben.
- 2 Die Birnen schälen, halbieren und mit einem Kugelausstecher das Kernhaus entfernen. Die Butter zusammen mit dem Zucker schaumig aufschlagen, die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver mit Mandelgries mischen und unter die Ei-Masse rühren (nur kurz, da der Teig sonst verkleistert und zäh wird).
- 3 Den Teig nun in die Kuchenform geben und verstreichen. Die Birnenhälften am bauchigen Rücken einschneiden, so dass die Hitze besser in das Obst kommt. Die Birnen mit der glatten Seite nach unten in den Teig drücken, aber so dass die Birnen nicht bis auf den Boden der Kuchenform gedrückt werden. Die Mandelblätter darüber streuen.
- 4 Den Kuchen für ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen lassen. Den Kuchen herausnehmen und noch im heißen Zustand mit dem Holunderblütensirup beträufeln. Kleiner Tipp: am besten schmeckt die Tarte, wenn sie erst gar nicht kalt wird.

©by Alexander Schütz