

## **Birnentarte mit Cranberries**

by Andreas - Sonntag, Mai 13, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/birnentarte-mit-cranberries/>



Birnen und Cranberries passen gut zusammen. Meine Tarte habe ich noch mit Rosmarinnadeln ergänzt. Klingt ungewöhnlich, gibt aber den besonderen Pfiff.

### **Für den Teig:**

-

**280 gr. Mehl**

**120 gr. Butter**

**3 EL Milch**

**120 gr. Zucker**

**1 Ei**

**Für die Füllung:**

-

**3 Birnen**

**50 gr. getrocknete Cranberries**

**3 EL Zitronensaft**

**½ TL Rosmarinnadeln**

**80 gr. Zucker**

**Für den Guss:**

-

**100 gr. Butter**

**100 gr. Zucker**

**3 EL Zitronensaft**

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten und ca. 50 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In eine Schale geben und mit Zitronensaft begießen. Dann die vorher in warmem Wasser eingeweichten Cranberries, die Rosmarinnadeln und den Zucker dazugeben und gut vermischen.

2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsplatten ausrollen und in eine ausgebutterte Tarteform (Durchmesser 25 cm) legen. Dabei den Teig an den Rändern festdrücken. Die Obstmischung auf dem Teig verteilen. Aus dem restlichen Teig einen Deckel ausrollen und auf die Tarte legen. Ein wenig andrücken.

Für den Guss die Butter und den Zucker bei kleiner Flamme erhitzen und über der Tarte verteilen. Bei 160 Grad für 30-40 Minuten goldbraun backen.

**Weitere Empfehlungen:**



**Weihnachtskekse**

Das weihnachtliche Kekse backen ist leider etwas aus der Mode gekommen. Den meisten zu aufwendig...

**Scones mit Rosinen**

Ein Unterschied zu den üblichen Rosinenbrötchen besteht bei dieser englischen Variante in der ...

**Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen**

Italienischer Mandel-Schokoladenkuchen

Die Italiener sind nicht nur große Meister im Zaubern...