

Birnen-Mandel-Tarte mit Ingwermarmelade



Bei dieser Tarte wird ein zarter Mürbeteig mit cremiger Mandelmasse gefüllt und mit Birnen belegt. Eine Schicht Ingwermarmelade verleiht dem Ganzen einen Hauch Schärfe und etwas Pepp. Das Rezept habe ich in [BAKE](#) gefunden und wollte es unbedingt ausprobieren, denn es sah so köstlich aus! Wir wurden nicht enttäuscht. Naschkater war schon vom Rezept so begeistert, dass ich direkt die anderthalbfache Menge backte und eine kleine Test-Tarte mehr machte.

Da ich am Vortag natürlich keine Ingwermarmelade fand, holte ich eine säuerlich-beerige. Zum Glück musste der improvisierte Ersatz jedoch nicht zum Einsatz kommen: Abends probierte ich

mit meinen Mädels ein neues veganes Restaurant aus und erzählte von meinen Back-Plänen. Diana, die mir vor Monaten mal Ingwermarmelade aus Dänemark mitgebracht hatte, war davon selbst so begeistert gewesen, dass sie sich ein Rezept gesucht und selbst Marmelade hergestellt hatte. Nach dem Schlemmen im Restaurant schlenderte ich noch mit zu ihr und wurde mit der allerköstlichsten Marmelade versorgt, für die ich sofort das Rezept nachordnete.



Der Tarte stand also nichts mehr im Weg und ich bin sehr froh, dass die Fügung mir noch zu Ingwermarmelade verhalf, denn das gibt dem Kuchen wirklich das besondere Etwas.

Im Rezept steht, der Teig soll blindgebacken werden und ich hielt mich daran. Allerdings sollte man den überstehenden Rand erst nach dem Blindbacken abschneiden, was bei mir schon sehr krümelig war... Das würde ich auf jeden Fall machen, bevor ich den Teig in den Ofen schiebe. Und ob das Blindbacken unbedingt nötig ist, da bin ich mir auch nicht sicher. Andere Tartes backe ich auch ohne diesen Schritt und sie gelingen sehr gut.



Aber hier mal das Originalrezept (bis auf die Mehlsorte und die reduzierte Zuckermenge, natürlich!):

Für 1 Tarteform 36 x 12 cm oder ca. 25 cm Durchmesser:

MÜRBTEIG:

200 g Dinkelmehl 630
1 EL Puderzucker
100 g kalte Butter, gewürfelt
1 Ei, verquirlt
1 TL Zitronensaft
2–3 TL kaltes Wasser

BELAG:

100 g Butter
60 g Zucker
2 Eier
50 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 Spritzer Mandelaroma
130 g Ingwermarmelade
2 reife, feste Tafelbirnen

GARNITUR:

20 g gehobelte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl und den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Die Butter zugeben und alles mit den Fingern feinbröselig verreiben. Ei und Zitronensaft zugeben und alles mit einem Buttermesser unterarbeiten. Das Wasser teelöffelweise unterarbeiten, bis der Teig zusammenhält. Den Teig zu einer glatten Kugel formen, in Folie wickeln oder in eine Schale legen, mit einem Teller abdecken und 20 Minuten kühlen.

Den Ofen auf 180°C Umluft (200 Grad O/U) vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 3mm dick ausrollen und die Backform damit auskleiden. Den überschüssigen Teig mit einem scharfen Messer abschneiden und daraus Kekse zum Naschen backen. Die Form auf ein Backblech stellen, den Teig mit

Backpapier belegen und dann mit trockenen Hülsenfrüchten bedecken (ich habe eine große Dose davon in der Kammer, die ich nur für diesen Zweck verwende).

Den Teig 12–15 Minuten blindbacken, dann Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 5 Minuten backen, dann aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 160°C einstellen.

Für den Belag Butter und Zucker in einer großen Schüssel hell und schaumig rühren, dann die Eier einzeln unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Mandelaroma unterrühren.

Den Teigboden mit Marmelade bestreichen, dann die Mandelmasse gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss die Birnen halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden, überlappend auf die Mandelmasse legen und leicht andrücken.

Die Tarte 10 Minuten backen, dann die Mandelblättchen auf die Oberfläche streuen und weitere 15 Minuten backen. In der Form vollständig erkalten lassen, dann heraus lösen und mit Puderzucker bestreuen.



Natürlich könnt ihr die Tarte genauso gut mit Äpfeln machen.
Dazu passt Ingwermarmelade ja mindestens genauso gut!

Habt ihr Lust bekommen, euch an diese Köstlichkeit zu wagen?
Ich hoffe, ich konnte euch Appetit machen und wünsche euch
viel Freude beim Backen und Vernaschen!

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith