1/2 Teig

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

250 G	Dinkelmehl
3 EL	kalte Butter
150 ML	Wasser
1 PRISE	Salz

Zubereitung

1. Für den Teig alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten und mind. 1/2 Stunde kühl rasten lassen.

Birnen-Apfeltarte

2/2 Fülle

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für:

Zutaten

800 G	Äpfel und Birnen
2 EL	Feinkristallzucker
1	Zimtstange
1	Bio-Orange
1 EL	Brauner Zucker

Zubereitung

1. Birnen und Äpfel gemischt in ca. 2 cm große Stücke schneiden oder grob stifteln.
2. Zucker in einen Topf karamellisieren (schmelzen) lassen, Birnen, Äpfel, Zimt und Orangenschale zugeben und kurz dünsten dann auskühlen lassen. Zimt und Orangenschale entfernen, falls noch Flüssigkeit vorhanden ist, diese abseihen.
3. Rohr auf 170 Grad vorheizen, Tarteform befetten und bemehlen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsflläche ca. 3mm dick rund ausrollen und in die Form legen. Diese dünn mit Marmelade (Marille, Apfelgelee) bestreichen
4. Birnen-Apfelmischung auf dem Teig verteilen und eventuell mit gehackten Nüssen, Weintrauben/Rosinen oder Preiselbeeren bestreuen.
5. Zirka 35 Minuten backen.