



# Birnen-Zitronen-Törtchen

 4 PERSONEN  80 MIN  SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 160 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 2 Eier
- 80 g **Unsere Butter**
- 1 Zitrone
- 2 Birnen
- getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- Birnengeist
- 2 EL Zuckerrübensirup
- Salz
- Pinienkerne, Mandelblättchen

## ZUBEREITUNG

- 1** Für einen Mürbeteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker, eine Prise Salz und ein Eigelb hineingeben. **Unsere Butter** in kleinen Flöckchen am Rand verteilen. Mit den Händen alles zügig zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten. Bei Bedarf während des Knetens bis zu eine Tasse Wasser zugeben. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf etwas Mehl dünn ausrollen und vier Kreise im Durchmesser der Tarte-Förmchen ausstechen. Diese in die gebutterten, mit Mehl ausgestäubten Förmchen drücken. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier bedecken, getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen und bei 175 °C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten blindbacken.
- 2** Für die Füllung ein Eigelb, den Zitronenabrieb und -saft, einen Schuss Birnengeist mit dem Sirup pürieren. Ein Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Zitronenmasse heben. Den Teig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen, mit der Füllung bestreichen, die halbierten Birnen daraufsetzen und weitere 15 Minuten backen. Vor dem Servieren mit den Pinienkernen und Mandelblättchen garnieren.

