

## **Birnentarte aus Nussmürbeteig**     *von Christl Kurz*

Teig für 2 Formen:

- 135 g Dinkel
- 135 g sehr fein geriebene Haselnüsse
- 125 g kalte Butter
- 1 El. Schmand
- 1 Msp. Vollmeersalz

Den Dinkel sehr fein mahlen.

Alle Zutaten mit kühlen Händen sehr schnell zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Achtung! Den Teig nicht zu lange kneten, sonst wird er beim Backen brüchig.

Den Teig halbieren und in die Tarteformen legen, darin möglichst dünn ausrollen.

Die Tarteformen brauchen nicht ausgefettet zu werden,

Den Teig in den Formen für mindestens 30 Minuten ins Tiefkühlgerät stellen.  
Dann den Backofen auf 220° vorheizen,

Den Mürbeteig im vorgeheizten Backofen 5 Min. vorbacken.

Dann je nach Rezept oder nach Belieben süß oder salzig füllen und fertig backen.

Für 1 Tarteform:

- 300 - 400 g Birnen
- Saft von 1 Zitrone
- 3 El. Honig
- 2 El. Butter
- 1/2 Tl. Zimtpulver

Den Backofen auf 220° vorheizen.

Die Birnen schalen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.  
Die Birnen in schmale Spalten schneiden und sie sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie hell bleiben.

Den Honig zusammen mit der Butter in einem Topf schmelzen.

Den Tarteboden mit etwas Honigbutter bestreichen. Die Birnenspalten kreisförmig auf dem Tarteboden anordnen, Die restliche Honigbutter darauf verteilen,

Den Zimt mit einem feinen Sieb über die Tarte stauben.

10 bis 15 Minuten backen.