Birne-Tee-Tarte

Schmackhafte, sehr saftige Tarte

Für Pfingsten habe ich eine süße Tarte mit Birnen und Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft gebacken.

Ich habe wieder wie vor kurzem mit diesem Tee etwas zubereitet. Ich reduziere 1 l Tee auf eine Menge von 100 ml, dass man einen etwas sämigen Sirup erhält. Diesen verwende ich anstelle von Sahne in der Füllung. Außerdem gare ich die kleingeschnittenen Birnen noch etwas in Tee, damit sie dessen Aroma annehmen. Aufgrund des verwendeten schwarzen Tees ergibt sich auch die leicht dunkle Farbe der Tarte.

Bei der Zubereitung des Hefeteigs für die Tarte verweise ich auf das Grundrezept dafür.

Das Ergebnis ist eine fruchtige, saftige Tarte.

Zutaten:

- Grundrezept Hefeteig

- 5 Birnen (etwa 700 g)
- 1,1 l schwarzer Tee mit Heidelbeer- und Granatapfelsaft
- 100 g Zucker
- 1/2 Bio-Zitrone (Schale)
- 5 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

1 l Tee in einem kleinen Topf erhitzen und unzugedeckt bei hoher Temperatur etwa 20 Minuten auf 100 ml reduzieren.

Währenddessen jeweils Birnenstiel entfernen, Birne schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen. Birne in kleine Stücke schneiden. 100 ml Tee in einem kleinen Topf erhitzen, Birnenstücke dazugeben und einige Minuten darin garen. In ein Küchensieb geben und Birnenstücke erkalten lassen.

Vor dem Backen

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eier in eine Schüssel aufschlagen. Zucker dazugeben. Birnenstücke hinzugeben. Ebenfalls den reduzierten Tee. Zitronenschale auf einer Küchenreibe fein abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles gut verrühren. Füllung in die Spring-Backform mit dem Teig geben

und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Schöne, abgekühlte Tarte, etwas dunkel

Backform herausnehmen, auf ein Kuchengitter geben und Rand der Spring-Backform lösen. Tarte 1–2 Stunden gut erkalten lassen.