

# Hier und heute



## **Birnen-Vanille-Tartelettes**

Mit Birnen lassen sich leckere, süße Desserts zaubern. Marcel Seeger macht aus der Saisonfrucht Birnen-Vanille-Tartelettes. Der Konditormeister zeigt, wie man sie ganz leicht selbst backen kann und mit Vanillepudding und den Früchten füllt.

### **Rezept**

#### **Birnen-Vanille-Tartelettes**

von Marcel Seeger, für 8 Stücke von circa 8 cm Durchmesser

#### **Zutaten Mürbeteig**

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl Typ 550
- 1 Prise Salz
- etwas ausgekratztes Vanillemark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste

#### **Zubereitung**

Zucker, Butter, Salz und Vanillemark verrühren. Mehl zufügen und alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig mindestens 30 Minuten kühlen und dann auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf circa 3mm Stärke ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Böden von 9cm Durchmesser ausstechen. Die gefetteten Tartelettesförmchen mit den Mürbeteigböden auslegen und am Rand leicht hochrücken. Die Böden mit einer Gabel vielfach einstechen, damit sie beim backen keine Blasen werfen. Nun die Mürbeteigböden im Backofen bei 210° C Ober- und Unterhitze ca. 10- 12 Minuten backen. Nach dem Backen die Tartelettesböden auskühlen lassen.

**Tipp:** Wer die Böden nicht selber backen möchte, kann auch gekaufte Tartelettes verwenden.

#### **Zutaten Birnen**

- 5- 6 Tafelbirnen, je nach Größe

#### **Zubereitung**

Die Birnen schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze circa 10-12 Minuten dünsten. Die gedünsteten Birnen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Dieser Arbeitsschritt kann direkt nach dem Backen der Tartelettes-Böden erfolgen. So kann man die Wärme des Ofens direkt weiter nutzen.

#### **Zutaten Vanillepudding**

- 1 l Milch
- 150 g Zucker
- 5 Eigelb (Größe M)
- 85 g Vanillepuddingpulver
- Prise Salz

### **Zubereitung**

Alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren miteinander aufkochen, bis die Masse gebunden ist. Den fertigen Pudding in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Vor der Weiterverarbeitung den Pudding nochmal mit einem Schneebesen glatt rühren.

**Tipp:** Alternativ kann man auch gekauften Vanillepudding verwenden.

### **Fertigstellung**

- etwas Zimt, gemahlen

Den Pudding mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle oder einem Löffel in die Tartelettes geben. Darauf die gedünsteten Birnenscheiben legen und mit etwas Zimt besieben. Einige Tupfen Vanillepudding auf die Birnenscheiben geben und auf diese noch einmal drei Birnenscheiben legen.

**Tipp:** Nach Belieben mit gerösteten, gehobelten Mandeln bestreuen und/oder braunen Zucker darüber geben.