

## Birnen Tarte



Schwierigkeit



Zeitaufwand: 30 min.

Für 4 Personen

- Blätterteig
- 2 Stk Birnen
- Vanille Puddingpulver
- Milch
- Ei
- Staubzucker

### Zubereitung:

Back Rohr mit Umluft auf 180 Grad vorheizen. Pudding lt. Puddingpulverangabe machen (dazu auch die Milch lt Angabe) – beiseite stellen

Aus dem Blätterteig Rechtecke schneiden ( ca. 10 x 20 cm) auf ein Backblech das mit Backpapier bedeckt ist legen. Birne in dünne Spalten schneiden, dabei das Kerngehäuse aussparen (wegschneiden). Blätterteigrechtecke in der Mitte mit etwa andrücken, sodass ein leichte Mulde entsteht. Nun den Vanillepudding füllen.

Dann mit Birnenspalten (siehe Foto) belegen. Über die Birnenspalten noch kräftig Staubzucker streuen (der karamellisiert dann im Rohr).

Blätterteigränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Ab ins Rohr und bis zur schönen Bräunung des Blätterteigrands backen!

**Gutes Gelingen!**