

Pistazien-Birnen-Tarte auf Mandelmürbeteig



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel

- **Portionen:** 8 - 10 Stücke
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 - 10 Stücke', 'yield' : '' });
```

Den Klassiker Apfeltarte haben wir bereits in vielfacher Form probiert – deswegen hier zur Abwechslung eine traumhafte **Pistazien-Birnen-Tarte auf Mandelmürbeteig**. Ein Genuss für jede Jahreszeit, aber ganz besonders passend zur Herbstsaison.

Die saftigen Birnen harmonieren geschmacklich wunderbar mit den Pistazien. Dazu empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann geschlagene Vanillesahne oder Schokoladeneis, wahlweise Pistazien- oder Nusseis. Da läuft einem bereits beim Lesen das Wasser im Mund zusammen! Das Rezept ist passend für eine 26 cm große Springform.

Zutaten

- 750 g feste, leicht säuerlich Birnen
- 300 g weiche Butter
- 125 g Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 2 ganze Eier
- 450 g Mehl 550
- Trockene Linsen oder Erbsen zum "Blindbacken"
- 1 Zitrone, hiervon der Saft und Abrieb
- ½ TL Zimt
- 30 - 40 g Sultaninen
- 100 g gehackte Pistazien
- 1 - 2 EL Milch
- 100 g gehackte Pistazien

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 160 ° C / Umluft verheizen, die Tarteform ausfetten. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden; dann in 1 cm dicke Spalten schneiden und die Sultaninen dazu geben. Mit etwas Puderzucker, Zimtpulver und Zitronensaft und Abrieb marinieren.

Schritt2

Die Butter mit dem Puderzucker und einer Prise Salz schaumig rühren und die gemahlene Mandeln unter heben. Nach und nach die Eier verrühren und das Mehl darüber sieben. Zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie gehüllt 2 Stunden kalt legen. Danach 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3,5 mm dick ausrollen und den Springformboden auslegen, mehrfach einstechen und mit den trockenen Hülsenfrüchten bestreuen. Etwa 10 min. „blind“ vorbacken.

Schritt3

Heraus nehmen, etwas abkühlen lassen und staffelartig mit den Birnenspalten auslegen. Den restlichen, ausgerollten Teig in 1 ½ cm breite Streifen schneiden und ein Gitter über die Birnen legen. Mit der Milch einstreichen, etwas andrücken. Ca. 35 min. auf der mittleren Schiene backen. Heraus nehmen und die Pistazien seitlich fest abdrücken und obenauf bestreuen.

Pistazien-Birnen-Tarte auf Mandelmürbeteigbasis: Vielseitige Tartes

Tartes sind einfach etwas schönes: Es gibt sie **in süß und in herzhaft** oder auch in einer Mischung aus beidem. So unterschiedlich sie sein können, eines haben sie nach französischer Tradition gemeinsam: Einen krossen Mürbeteigboden, der ganz ohne Salz und Zucker zubereitet ist. Dieser ist die Basis und macht die Tarte zu etwas ganz Besonderem.

Bei GekonntGekocht finden Sie verschiedenste Tarte-Rezepte von süß bis herzhaft, sodass sich für jeden etwas findet. Hier nur einige Beispiele aus unserem GekonntGekocht-Fundus:

Himmlisch-süße Tartes:

- Ganache-Karamell-Torte mit Fleur de Sel – “Salted Caramel-Tarte”
- Lyoner Mandel Tarte (Tarte aux pralines) – Sie begegnet einem in vielen Lyoner Restaurants und Kontitoreien.
- Französische Aprikosen-Franpigane Tarte – Ein fruchtig-französischer Kuchengenuss.
- Vanille-Marillen Tarte – Eine österreichische Spezialität, die in nur 30 Minuten zubereitet ist.
- Apfel-Haselnuss-Tarte – Ein schöner Wochenendfamilienkuchen.
- Apfeltarte – Nach dem Rezept der legendären Schwester Tatin” – Ein Stern am Pariser Dessersthimmel!
- Französischer Zitronenkuchen “Tarte au citron” – Dieser Kuchen erinnert an den Sommer.

Traumhaft-herzhafte Tartes:

- Feine Blätterteig-Gemüse-Tarte mit Brikäse – Eine köstliche, vegetarische Tarte.
- Herzhafte Fenchel-Speck-Tarte mit Gorgonzola – Eine tolle Alternative zum Flammkuchen.
- Herzhafte Tarte Tatin – Mit Pilzen, Kirschtomaten und Speck.
- Kartoffel-Hackfleisch-Tarte – Interessant mit griechischer Note, pikant und herzhaft.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Deutsche Küche, Gefüllte Kuchen, Torten **Tags:** dessert, herbstlich, mürbeteig, süß, Tarte

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)202
- KH (g)58
- Fett (g)37
- Eiweiß (g)11
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pistazien-birnen-tarte/>