

Birnentarte

von Heidi Möllers aus Nordwalde

Zutaten:

100 g Dinkelvollkornmehl (z. B. Type 1050)
100 g Dinkelvollkornmehl (gesiebt, ohne Kleie oder mit niedrigeren Typenzahl, z. B. Type 630)
90 g Butter
1-3 EL kaltes Wasser
4 EL Honig
2-3 Birnen
1 Messerspitze Piment
100 g Sahne
1 Ei
Eine Handvoll Walnüsse

Zubereitung:

Das gröbere und das feinere Mehl mischen und mit der in Stücke geschnittenen, kalten Butter, dem Wasser, Salz und 2 EL Honig zu einem glatten Teig verkneten. Eine gefettete Springform (ca. 26 cm) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Mit einer Gabel den Teig mehrfach einstechen und die Form für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Walnüsse knacken und klein hacken. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Sahne, Ei, Piment und die übrigen 2 EL Honig glattrühren. Die Birnenspalten auf dem gekühlten Teigboden auslegen, mit der Sahnemischung begießen und die gehackten Nüsse darüberstreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad etwa 20 – 25 Minuten backen.

Alle Zutaten in diesem Rezept folgen den Regeln der Steinfurter Food Challenge und kommen aus der Region. Einzige Ausnahme: Piment, das ist sozusagen der Joker. Sie können statt Birnen auch ca. 300 g Brombeeren oder Heidelbeeren verwenden. Dann ersetzen Sie den Joker Piment durch einen anderen Joker: Vanille...

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!