


Goldsaft-Tarte mit Birne, Haselnuss und Granatapfel

 ca. 1,5 Stunden | Wartezeit 1
Stunde

 Für 12–16 Stücke



Zutaten

60 g gemahlene Haselnusskerne	150 g Mehl
50 g Zucker	1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz	3 Eier + 2 Eigelb (Gr. M)
100 g zimmerwarme Butter	750 g Birnen (ca. 5 kleine Birnen)
1 Bio-Zitrone	150 g Schlagsahne
50 g + 1–2 EL Grafschafter Goldsaft	1 TL Speisestärke
1 Messerspitze Zimt	15–20 g Haselnussblättchen
ca. 30 g Granatapfelkerne	Mehl für die Arbeitsfläche und zum Ausrollen
Fett und Mehl für die Form	

Zubereitung

1. Haselnüsse in einer Pfanne leicht rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen. Mehl, Haselnüsse, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel mischen. 1 Ei und Butter in Stückchen zufügen, alles mit den Knethaken des Rührgerätes kurz zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 32 cm Ø) ausrollen. Eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Tarteform mit Heheboden (26 cm Ø) mit dem Teig auslegen. Form 20–30 Minuten kalt stellen.
3. Inzwischen Birnen waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Birnenviertel längs halbieren oder dritteln. Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. 3–4 EL Saft mit den Birnenspalten mischen. Rest Saft anderweitig verwenden.
4. Sahne, 50 g Grafschafter Goldsaft, 2 Eier, Eigelb, Speisestärke, Zimt und abgeriebene Zitronenschale verrühren. Tarteboden blütenförmig/schuppenförmig im Kreis mit den Birnenspalten belegen und den Eier-Guss gleichmäßig darüber gießen.
5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C/ Umluft: 160 °C) auf unterster Schiene 50–60 Minuten backen. Fertige Tarte herausnehmen und die noch heißen Birnenspalten mit 1–2 EL Grafschafter Goldsaft bestreichen. Tarte in der Form, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Dann noch lauwarm aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte vollständig auskühlen lassen.
6. Haselnussblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, sofort herausnehmen und auskühlen lassen. Tarte mit Haselnussblättchen und Granatapfelkernen verzieren.

Pro Stück ca. 920 kJ, 220 kcal. E 4 g, F 13 g, KH 22 g