



[Drucken](#)

Frischkäsetartes mit Karamellbirnen



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig:

- 200 g Mehl und Mehl zum Ausrollen
- 40 g Zucker
- Salz
- 100 g bayer. Butter und bayer. Butter für die Tarteformen
- 1 Eigelb

Für die Tartes:

- 40 g Trockenpflaumen
- 40 g Trockenaprikosen
- 40 g Walnüsse
- ½ Bund Zitronenmelisse
- 3 kleine Eier
- 200 g bayer. Frischkäse
- Salz, Pfeffer
- 150 g Kumquats
- 3 kleine Kaffir-Limettenblätter
- 2 Birnen
- 2 EL bayer. Butter
- 30 g Zucker
- 2 cl Williams-Birne oder Obstbrand
- 100 ml Birnensaft

Außerdem:

- 4 kleine Tarteformen, Backpapier,
- Linsen oder getrocknete Bohnenkerne

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander vermischen und zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 200° C (180° C Umluft) vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Teigkreise in Größe der Backformen ausstechen. Die Backformen mit Butter bepinseln und mit Mehl bestäuben. Die Teigkreise in die Formen legen, mit einer Gabel Löcher in den Teigboden stechen. Teig mit Backpapier abdecken und mit den Linsen beschweren. Die Tarteböden ca. 10 Min. backen, aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Linsen entfernen.

2. Das Trockenobst in kleine Würfel schneiden. Walnüsse hacken und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett ca. 4 Min. rösten. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. Etwas davon für die Garnitur beiseite stellen. Die vorbereiteten Zutaten mit den Eiern und dem Frischkäse vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Tarteböden verteilen. Die Tartes 15 Min. im

Ofen backen.

3. Kumquats waschen, in dünne Scheiben schneiden und die Kerne entfernen. Den Strunk der Limettenblätter herausschneiden und die Blatthälften fein hacken. Birnen vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Spalten schneiden. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Birnenspalten 3 Min. dünsten, mit Zucker bestreuen und 3-5 Min. karamellisieren. Kumquats und Limettenblätter mit den Birnen vermischen. Mit Brand und Birnensaft ablöschen und kurz einkochen.

4. Tartes aus dem Ofen nehmen, mit der restlichen Zitronenmelisse bestreuen und mit den Karamellbirnen servieren.