



Birnen-Nuss Tarte

1 Rolle Blätterteig
2 reife Birnen oder 4 halbe Dosenbirnen
200g Schmand
2 Eier
125g braunen Rohrzucker
1 Pckg. Vanillepuddingpulver

60g gehackte Haselnüsse
60g gehackte Mandelkerne
60g gehackte Walnüsse

- Birnen aus der Büchse am Vortag, gut abtropfen lassen.
- Gehackte Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 200°C auf mittlerer Schiene im Backofen 3 Min. rösten. Gut abkühlen lassen!
- Frische Birnen entkernen, klein würfeln und zur Seite stellen.
- Blätterteig auf eine bemehlte Fläche, mit einer Teigrolle, auf die Größe der Form ausrollen. In eine gefettete Form legen und überstehenden Rand sauber abschneiden.
- Schmand, Eier, Zucker und Vanillepuddingpulver unter rühren, nach und nach in eine Rührschüssel geben und gut vermengen.
- Nüsse und Birnen unterheben
- Masse in eine gefettete Tartform geben und glattstreichen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (O/U) auf unterster Schiene backen

Tipp:

- Keine Erdnüsse verwenden, sie überdecken den Geschmack der anderen Nüsse
- Je dünner der Teig, desto weniger bläht er auf.
- Es kann auch nur eine Nusssorte oder nur Mandeln verwendet werden