

Ein Rezept von **Müller's Mühle**
 Jägerlatein *liveMagazin* September-Oktober 2011

Birnen-Tarte mit Lavendelenglaise

Zutaten für 4 Personen:

250 ml Milch
 2 Eigelb
 210 g Müller's Mühle Frucht Zucker
 ½ EL Lavendelblüten
 2 Birnen
 300 ml Wasser
 400 ml Weißwein
 Saft von ½ Zitrone
 1 Vanilleschote
 80 g Marzipan
 300 g Blätterteig
 1 Ei, mit einem EL Milch verquirlt
 40 g Aprikosenkonfitüre



Die Milch in einem Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, jedoch nicht aufkochen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit 60 g Fruchtzucker schaumig rühren. Etwa 100 ml der Milch unter ständigem Rühren in die Schüssel geben. Diese Eier-Milchmischung zur restlichen Milch in den Topf geben. Bei geringer Temperatur etwa eine Minute unter ständigem Rühren erwärmen bis die Crème den Holzlöffel geschmeidig überzieht. Die Crème darf auf keinen Fall kochen. Den Topf vom Herd nehmen und sogleich die Blüten zugeben. Die Creme abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren.

Die Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf 300 ml Wasser, den Weißwein, den restlichen Fruchtzucker und den Zitronensaft aufkochen. Die Vanilleschote halbieren, das Mark herauskratzen, und in den Topf geben. Die Birnen einlegen und bei niedriger Temperatur etwa 15-20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit dem Marzipan füllen. Die Kontur einer Birne mit Stiel auf einen Karton zeichnen und ausschneiden. Mit dieser Vorlage den Blätterteig ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech setzen. Die gefüllten Birnenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Blätterteig setzen. Die freien Teigränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Den Ofen auf 200°C vorheizen und die Birnentarte etwa 20 Minuten backen. Inzwischen in einem Topf die Konfitüre mit 2 EL Wasser bei niedriger Temperatur auflösen und verrühren.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Birnen mit der Aprikosenglasur bestreichen. Mit der Lavendelenglaise servieren.

Meine Notizen:
