



## Unser Rezept für den nächsten “Oh, lá, lá”-Moment

Holt euch Frankreich auf den Teller und lasst euch von unserem Tarte-Rezept und



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

## Zutaten

200 g	Mehl
	Salz
1	Eigelb (Größe M)
100 g	Butter
3 Stiele	Thymian
3	reife Birnen (à ca. 200 g)
1 EL	flüssiger Honig
100 g	Gorgonzola-Käse
	Pfeffer
50 g	Walnusskerne
1 EL	Öl
1 EL	Zucker
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Trockenerbsen zum Blindbacken
	Frischhaltefolie
	Backpapier

## Zubereitung

1

Mehl, ½ TL Salz, 2 EL Wasser, Eigelb und Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2

Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche rund (ca. 27 cm Ø) ausrollen. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (24 cm Ø) legen. Ränder andrücken, Backpapier darauflegen und mit Trockenerbsen füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 15 Minuten blind backen.

3

In der Zwischenzeit Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen. Birnen waschen, vierteln und



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

würzen und weitere ca. 15 Minuten backen.

4

Nüsse grob hacken. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Nüsse darin unter Wenden ca. 1 Minute goldbraun rösten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Auf einem flachen Teller abkühlen lassen.

5

Tarte aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen und mit Nüssen garnieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



### Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren