



Upside-down-Tartes mit Birne

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Birnen	1 St.
Blätterteig	1 St.
Frischkäse, natur	160 g
Eier	1 St.
Honig	9 TL
Bio Zitronen	0.5 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, Backblech mit Backpapier, feine Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Birne waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Blätterteig in 8 gleich große Stücke teilen und jeweils mittig mit 1 TL Frischkäse bestreichen. Ei trennen und Eigelb leicht verquirlen.
2. Upside-down-Tartes belegen. Hierfür auf ein Backblech mit Backpapier 8 TL Honig einzeln verteilen. Birnenscheiben auf die 8 Felder verteilen. Anschließend je ein Stück Blätterteig mit dem Frischkäse nach unten über die Birnenscheiben legen. Ränder leicht auf das Backpapier drücken. Auf dem Backpapier sollten zum Schluss 8 Blätterteig-Stücke liegen, unter denen die Birnenscheiben mit Honig versteckt sind. Tartes mit Eigelb bestreichen und im unteren Drittel des Ofens ca. 20 Min. goldbraun backen.
3. Derweil Zitrone heiß waschen, 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel übrigen Frischkäse mit Zitronenschale, 1 TL Zitronensaft und 1 TL Honig verrühren.
4. Upside-down-Tartes aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier ziehen. Upside-down-Tartes mit Zitronen-Frischkäse-Dip servieren.

Guten Appetit!

Info: Diese Tartes werden „falsch herum“ gebacken. Das Belegen geht dadurch super schnell und es sieht zum Anbeißen aus.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	422 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	9 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	21 g