

Birnentarte mit Verpoorten Original Eierlikör-Pudding-Füllung

Zutaten

für den Teig:

100 g Butter (noch etwas mehr für die Form)

150 g Mehl

50 g Zucker

1 Ei

für die Füllung:

2 Birnen (frisch)

300 ml Milch (min. 3,5% Fett)

200 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 Eigelbe

Mark einer Vanilleschote

4 Päckchen Vanillezucker

4-5 EL Speisestärke

Etwas Puderzucker



Zubereitung

Für den Teig den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen und die Form einfetten. Dann die Butter, Zucker, Mehl und Ei miteinander verkneten. Das könnt ihr entweder mit der Hand machen oder mit einem Knethaken. Es entsteht eine leicht bröselige Teigmasse, die ihr in der Kuchen- oder Tarteform verteilen und festdrücken könnt. Damit der Pudding später nicht ausläuft, unbedingt an einen Rand denken.

Für den Eierlikör-Pudding 200 ml Milch, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Vanille (Mark) in einem Topf langsam heiß werden lassen. Dann die restliche Milch mit Vanillezucker und Eigelb sowie der Speisestärke verrühren und die Klümpchen glattstreichen. Sobald die Milch köchelt, die Masse hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Nach Belieben kann hier noch etwas Zucker hinzugefügt werden.

Den Topf mit dem Eierlikör-Pudding vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen, dann in den Teig füllen und gleichmäßig verteilen. Die beiden Birnen waschen, putzen und achteln. Die Scheiben dann kreisförmig auf dem Pudding verteilen. Die Tarte ca. 30 min. im Ofen backen, bis der Rand goldbraun ist.

Leser-Tipp

Falls ihr keine Speisestärke zur Hand habt, klappt es auch super mit einer Mischung aus Mehl und Milchpulver (50/50).

[Link zum Rezept: Birnentarte mit Verpoorten Original Eierlikör-Pudding-Füllung](#)