Artikel vom · Ausgedruckt am 11.11.2026, 02:57 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/23-birnentarte-mit-schokoladensoszlige

23 - Birnentarte mit Schokoladensoße

Zutaten (für 12 Stück):

Foto: Nele Siebel

100 g Mehl,
25 g geriebene Mandeln,
2 EL Zucker,
Salz,
60 g Margarine,
2 EL kaltes Wasser,
100 g Butter,
4 EL Zucker,
2 Eier,
100 g geriebene Mandeln,

2 EL Kakao,
Bittermandelöl,
400 g reife Birnen.

Soße:
2 EL Zucker,
1 EL Honig,
5 EL kaltes Wasser,
100 g Zartbitterschokolade,
25 g Butter.

Zubereitung:

Das Mehl in einer Schüssel mit 25 g geriebenen Mandeln, Zucker und einer Prise Salz mischen. Margarine mit den Händen unterkneten, soviel Wasser zufügen, bis der Teig geschmeidig ist. Teig 10 Minuten kalt stellen. Eine Tarteform (20 cm Ø) oder Springform (18 cm Ø) einfetten, mit dem Teig auslegen, einen kleinen Rand formen, Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, kalt stellen. Die Butter mit 4 EL Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier hinzufügen. Dabei jeweils so lange rühren, bis jedes Ei gut von der Butter aufgenommen ist. 100 g gemahlene Mandeln, Kakaopulver und ein wenig Bittermandelöl unterrühren, Buttermasse auf dem Boden in der Form verteilen. Birnen schälen, halbieren, entkernen, mit der Schnittfläche nach unten auf die Buttermasse legen, leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C circa 30 bis 35 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Für die Schokoladensoße Zucker mit Honig unter Rühren in einem Topf erhitzen, Wasser zugeben. Wenn sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, Topf vom Herd nehmen. Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einem Topf schmelzen. Die Honig-Zuckermasse unterrühren und die Soße zum Kuchen servieren.