



Birnen-Brie-Tarte

Man nehme für 6-12 Portionen:

1 Rezept Mürbeteig
4 reife, aromatische Birnen
300 g erstklassigen, reifen Brie (z.B. Brie de Meaux)
1-2 TL braunen Zucker
2 EL Birnenbrand

- Backofen auf 180° OUH vorheizen
- Mürbeteig in einer Tarteform ca. 10-15 Minuten blindbacken und abkühlen lassen
- Käse in dünne Scheiben schneiden
- Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden
- Birnen in Wasser mit etwas Ascorbinsäure geben, damit sie nicht braun werden

Käse auf dem Tarte-Boden verteilen. Die Birnenscheiben dekorativ darauf schichten. Mit Birnenbrand beträufeln und mit dem braunen Zucker bestreuen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 30 Min. backen (der Zucker soll karamellisieren). Etwas abkühlen lassen und servieren.

Dazu evtl. ein kleiner Salat und ein kräftiger Weißwein (Grauburgunder)