



Birnen-Brie-Tarte

Man nehme für 8-12 Stücke:

1 Rezept Mürbeteig	
300 g erstklassigen, reifen Brie [Camembert]	in dünne Scheiben schneiden
3-4 reife Birnen	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Viertel in dünne Scheiben schneiden.
2 EL Birnenbrand	
1 EL Vollrohrzucker	
außerdem:	Backofen auf 180° OUH vorheizen

- Tarteform mit dem Mürbeteig ausleben (s. Rezept)
- Den Teig lückenlos zuerst mit Brie, dann mit Birnen belegen. Mit Birnenbrand beträufeln und dann mit Vollrohrzucker bestreuen.
- 30 Minuten backen.

Dazu: trockenen Weißwein

Übrigens: Man kann den Brie auch durch Gorgonzola oder Roquefort ersetzen...