



kochen.tv

## Birnentarte à la Meta mit Caramel-Vanille-Honig



### Zutaten:

- 1 Pizzateig, rund  
ausgewallt
- 2 EL Haselnüsse
- 2-3 Birnen
- 2 EL Zucker
- 1 Vanilleschote  
ausgekratzt
- 2 EL Honig
- 1 dl Vollrahm

### Zubereitung:

Pizzateig auf ein Backpapier legen und mit Haselnüssen bestreuen. Birnen vierteln, entkernen, in feine Schnitze schneiden und anschliessend im Kreis auf dem Teig anrichten.

Zucker in Pfanne geben und caramolisieren, bis er schön goldig ist. Mit einem „Schuss“ Vollrahm ablöschen, Honig zugeben und leicht köcheln. Mit Schwingbesen langsam rühren, bis sich der Zuckerkristall gelöst hat. Ausgekratztes Vanillemark zugeben und Guss mit Kaffeelöffel über die Birnen träufeln. Im Ofen bei ca. 180° für 20min. backen.

Anschliessend Tarte vom Backpapier nehmen und auskühlen lassen. Achtung: Saft der Tarte kann leicht zu Verbrennungen an den Fingern führen, da er besonders heiss wird!

#### Anrichten:

Tarte in Schnitze schneiden und zur Tarte eine Kugel Glace servieren, z.B. Vanille, Zimt oder Birne

Rezept von Meta Hildebrand

