

## Birnentarte

### Zutaten

300 g	Mehl
1	Eigelb
1 EL	Zucker
½ TL	Salz
200 g	kalte Butter
etwas	Mehl zum Ausrollen
etwas	Fett für die Form
1 kg	feste Birnen (zum Beispiel Williams-Birnen)
4 EL	Zitronensaft
2 EL	Aprikosenkonfitüre
1 EL	Puderzucker
½ TL	Zimtpulver
1 EL	Mandelblättchen
1 EL	Butter
200 ml	Karamel-Eis

### Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb, Zucker und Salz hineingeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden, auf dem Mehtrand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zur Kugel formen, in Folie wickeln und eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Birnen waschen und nach Belieben schälen. Vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Viertel in gleichmäßige schmale Spalten schneiden. Sofort in dem Zitronensaft wenden. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, eine gut gefettete Tarteform (Durchmesser 26 cm) damit auskleiden, einen ganz kleinen Rand nach oben drücken.

Den Teigboden mit Konfitüre bestreichen. Birnenspalten dachziegelartig darauflegen. Mit Puderzucker und Zimt bestäuben, mit Mandelblättchen und Butterflöckchen belegen. Bei 225 Grad (Gas Stufe 4) etwa 25 Minuten backen. Tarte etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke schneiden. Mit Puderzucker bestäuben und mit je einer Kugel Eis auf vier Tellern anrichten. Eventuell mit Zitronenmelisse garnieren.