

Weihnachtliche Birnen-Tarte

Für zwei Personen

1 Birne	5 Stück Spekulatius	1 Ei
20 g Butter	50 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kaffeelikör
15 g Zucker	1 Sternanis	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius mit der Moulinette zu kleinen Krümeln verarbeiten. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Und unter die Krümel mischen. Die Krümel-Butter-Mischung auf den Boden einer kleinen Tarteform drücken.

Das Ei trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Sahne schlagen und mit der Eigelb- Zucker-Masse vermengen. Mit einer feinen Reibe etwas Sternanis abreiben. Die Masse mit Kaffeelikör und geriebenem Sternanis abschmecken.

Birne schälen, vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Spekulatiusboden damit belegen, Ei-Sahne-Masse oben drauf geben und für ca. 20 Minuten im Ofen bei 180 Grad backen. Die weihnachtliche Birnentarte auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Hitzler am 26. November 2015