



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

Birnentorte

Armutlu Tartolet



2 Gläser gehobelte Birnen
½ Glas Zucker
Für den Teig:
2 ½ Gläser Mehl
1 ½ Teegläser Puderzucker
1 Eiweiss
100 g Margarine
1 Pkg Vanillezucker
Für die Oberfläche:
1 Eigelb

½ kg Birnen schälen und hobeln bis 2 Gläser voll geworden sind. Zucker hinzugeben und unter Umrühren aufkochen lassen und anschliessend vom Herd nehmen.

Während die Birnenfüllung abkühlt in eine tiefe Schale in Zimmertemperatur aufgeweichte Margarine, Eiweiss, Vanillezucker, Puderzucker und gesiebtes Mehl geben und kneten bis es eine homogene Masse entstanden ist.

Ohne den Teig ruhen zu lassen weiter bearbeiten. Von dem Teig etwa in der Grösse einer grossen Zitrone zur Seite legen und den Rest in 8 gleich grosse Stücke aufteilen.

Jedes Teigstück auf der Arbeitsplatte mit den Fingerspitzen in der Grösse einer Teeuntertasse ausbreiten und anschliessend in eine reichlich mit Margarine eingeschmierte Tortenform einlegen.

Anschliessend die Birnenfüllung auf die Törtchenformen verteilen.

Den Teig, welches auf die Seite gelegt wurde, zwischen den Handflächen stabförmig formen und anschliessend wie einen Käfig über die Tortenformen legen.

Die käfigförmige und die von aussen zu sehende Teigoberfläche mit Eigelb bestreichen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun braten.

Aus dem Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig die Tortenförmchen dehnen und aus der Form heraus nehmen. Anschliessend servieren.

Tipp: Wenn die Birnen eine dünne Schale haben, dann können sie auch direkt ohne geschält zu werden gehobelt werden.