



Foto: Lars Welding

Zutaten:

Für den Boden:

- 180 g Dinkelmehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g Margarine
- 20 g Hefeflocken
(für den würzigen Geschmack)
- ½ TL Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 EL gehackten Rosmarin
- 1 TL gehackten Thymian
- 2 EL Pflanzendrink

Für die Füllung:

- 800 g Birnen
(Sorte „Gellerts Butterbirne“)
- 200 g Creme Vega
- 200 g Seidentofu
- 120 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- ½ TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer

Karmaellierte Walnüsse:

- 80 g Walnüsse grob gehackt
- 2-3 EL Zucker
- 1 EL Margarine

BIRNEN-WALNUSSTARTE

So wird's gemacht:

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen, gemahlene Mandeln, Hefeflocken, Salz und die Kräuter dazugeben und mit der Margarine und dem Pflanzendrink zu einem Teig kneten. Den Teig in einer mit einem feuchten Tuch bedeckten Schüssel für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen und in die gut gefettete Form legen. Mit einer Gabel den Teig in der Form einstechen.

Ein Backpapier auf den Teig legen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren und 10 Minuten blind vorbacken.

Für die Füllung:

Gemahlene Mandeln und die Speisestärke mit dem Seidentofu und der Creme Vega verrühren. Anschließend mit gehacktem Knoblauch, Kräutern, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Birnen vom Kerngehäuse befreien und in Spalten schneiden. Die Creme auf den gebackenen Tarteboden geben und die Birnenspalten fächerförmig darauf verteilen.

Margarine in einer Pfanne schmelzen, die gehackten Walnüsse dazugeben und kurz mit dem Zucker karamellisieren. Die Walnüsse auf den Birnen verteilen.

Die Tarte bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.

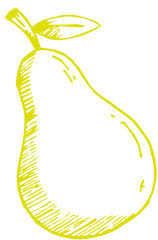


Foto: Hans-Joachim Banner

GELLERTS BUTTERBIRNE

Die Früchte sind grüngelb und mit gleichmäßig bräunlichen Rostfiguren überzogen. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, erfrischend und mit süßsauerlichem Geschmack.

Die Birnen können ab September geerntet werden. Nach 1 bis 2 Wochen entfalten sie ihr volles Aroma und sind dann genussreif. Leider kann die Butterbirne nicht gelagert werden und sollte daher bis Ende Oktober verzehrt oder verarbeitet sein. Sie eignet sich sehr gut zum Backen oder Einkochen.



Der Steinkauz nistet gern in den Höhlen hochstämmiger Obstbäume

Foto: Peter Malzbender



Foto: Hans-Joachim Banner