



Apfel-Birnen Tarte

ab 10. Monat

Zutaten

- **Zutaten für die Apfel-Birnen-Tarte**
- 150 g Dinkelmehl
- 100 g Butter
- 50 g Reissirup
- 2 Äpfel
- 1 Birne
- 125 ml Wasser
- 5 EL Speisestärke
- frisches Obst zum Garnieren



Gebt das Mehl mit der Butter und 50 g Reissirup in eine Schüssel und verknetet sie zu einem geschmeidigen Mürbeteig, den ihr dann für mindestens 30 Minuten kalt stellt.

Fettet eine Tarteform (oder eine normale 24-er Kuchenform) ein, gebt den Teig hinein und drückt ihn auch am Rand gut fest. Dieser Boden wird nun 20 Minuten lang bei 180°C blind gebacken. Dafür stecht ihr in mehrmals mit einer Gabel ein und verteilt dann getrocknete Erbsen darauf. Die Erbsen kommen nach dem Backen wieder runter und geben keinen Geschmack ab. Ihr könnt sie aber auch weglassen.

Lasst den Teig dann gut abkühlen und widmet euch in der Zwischenzeit dem Belag. Dafür schält ihr Äpfel und Birne und schneidet sie in kleine Stücke. Gebt sie mit der Zimtstange und dem Wasser in einen Kochtopf und köchelt sie bis sie bissfest sind. Verrührt die Speisestärke mit etwas Wasser bis sich alle Klümpchen gelöst haben und rührt sie dann zügig unter die Obstmasse.

Verteilt die Obstmasse dann noch heiß auf dem Tarteboden und lasst sie fest werden. Kurz vor dem Verzehr könnt ihr die Apfel-Birnen-Tarte noch mit Obst eurer Wahl verzieren.

Unsere Empfehlung für Dich:



breirezept.de
BABY, BREI UND FINGERFOOD

Ein Rezept von **Breirezept.de**

© Jenny Böhme

<https://www.breirezept.de>

BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE

MUFFINS, SNACKS, BROT & BRÖTCHEN
GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER

» ZUM SHOP



erhältlich unter <https://www.familienkost.de/shop/>