

Roquefort-Tarte mit Äpfeln und Birnen

Für 1 Kuchenblech

Teig		Belag	
400 g	Mehl	2-3	Birnen
160 g	Butter	2-3	Äpfel
2	Eier	1	Zitrone
2 EL	Saure Sahne	320 ml	Sahne
1/3 TL	Salz	5	Eier
		320 g	Blauschimmelkäse
			Salz, Pfeffer
			Oregano, Thymian

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Eier, Saure Sahne und Salz rasch einen Teig kneten und in Folie gewickelt für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Umluftbackofen bei 180 °C ca. 10 Minuten vorbacken.

Äpfel, Birnen waschen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone auspressen und mit dem Zitronensaft die Birnen und Äpfel beträufeln, auf dem Teigboden verteilen.

Sahne, Gewürze und Eier verquirlen (nicht schaumig schlagen). Die Masse vorsichtig über das Obst verteilen. Den Käse in kleine Stückchen zupfen und gleichmäßig verteilen.

20-30 Minuten (je nach Höhe der Tarte) bei 180 °C im Umluftbackofen backen bis die Tarte goldbraun und die Eier-Sahne Masse gestockt ist.

Tipp:

Nach Geschmack mit Sonnenblumenkernen und/oder frischen Kräutern bestreuen.