Dessert

VOLLKORN-OBSTTORTE

Zutaten für ein Backblech (etwa 16 Portionen)

Für den Teig:

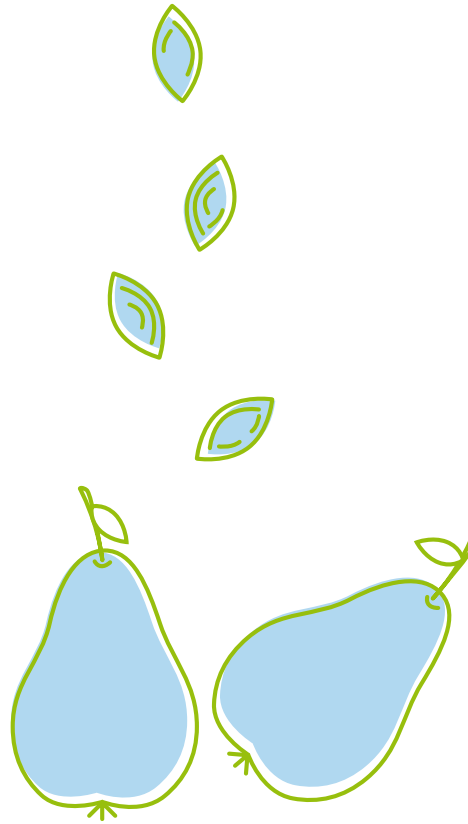
250 g kalte Butter
4 Esslöffel Akazienhonig
3 Eier
350 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
abgeriebene Schale 1 Zitrone

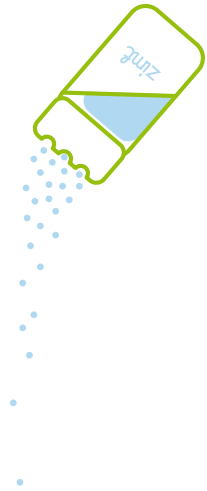
Für den Belag:

100 g gehackte Mandeln
6 Birnen oder 500 g andere Obstsorten
Saft einer Zitrone

Für den Guss:

6 Eier
etwa ½ l Sahne
100 g Zuckerrohrgranulat
2 Päckchen Vanillezucker
60 g gehobelte Mandeln
etwas Zimtpulver



Zubereitung:

1. Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten und etwa 30 Minuten kühl stellen.
2. Ein Backblech mit dem Mürbeteig auskleiden. Dabei einen Rand hochziehen und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Den Teig mit den gehackten Mandeln bestreuen.
4. Die Birnen waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Birnenhälften in fingerdicke Spalten schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft beträufeln.
5. Die Birnenstücke reihenweise auf dem Teigboden verteilen.
6. Für den Guss die Eier mit der Sahne, dem Zuckerrohrgranulat und dem Vanillezucker verquirlen. Den Sahneguss über die Früchte gießen und die gehobelten Mandeln darüberstreuen. Das Ganze mit etwas Zimtpulver bestäuben.
7. Das Birnenbackblech sofort im unteren Teil des Backofens bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft) etwa 25-30 Minuten backen.