

# Birnentarte mit Blauschimmelkäse

## Zutaten | 4-5 Portionen

200 g	Mehl
1	Prise Salz
100 g	Butter
1	Ei
20 g	gehackte Walnusskerne
150 g	deutscher Blauschimmelkäse
100 ml	Milch
100 g	Saure Sahne
3	Eier
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
3	Birnen
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Butter für die Form

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit 30 Min.

## Zubereitung:

- Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.
- Butter in Würfel schneiden und mit dem Ei in die Schüssel geben.
- Alles zu einem glatten Teig kneten und diesen in Folie eingeschlagen für 30 Minuten kühl stellen.
- Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.
- Milch, Saure Sahne und drei Eier in einer Schüssel verquirlen und den Käse hineinbröseln.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
- Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden.
- Kuchen-/Tartform mit Butter einpinseln.
- Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.
- Teig auf das Nudelholz aufrollen, so dass man ihn über der Form wieder abrollen kann. Teig andrücken.
- Birnenviertel der Länge nach in Scheiben schneiden und die Form damit fächerartig auslegen.
- Walnüsse darüber streuen und mit der Käsemasse auffüllen.
- Bei 200 °C im Ofen für ca. 30 Minuten backen.

## Tipp:

Die Birnen lassen sich durch Äpfel ersetzen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 285 g.

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
604 kcal	38 g	44 g	19 g	254 mg