

# Birnen-Tarte mit Skyr

Zutaten | Ø 26 cm, ca. 12 Stücke

Für den Teig:

200 g	Mehl
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
	Zitronenabrieb
100 g	Kalte Butter
100 g	Skyr

Für den Belag:

4	Birnen
2 EL	Zitronensaft
125 g	Puderzucker
3 EL	Wasser
125 g	Butter
4	Birnen
2 Zweige	Thymian

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit: 30 Min., Backzeit: 40 Min.

## Zubereitung:

- Mehl, Zucker, Salz, Zitronenabrieb, Butter und Skyr zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mit Folie abdecken und für ca. 30 Minuten kühl stellen.
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Birnen waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln.
- Puderzucker zusammen mit 3 EL Wasser in einer feuerfesten Pfanne zum Köcheln bringen und den Zucker auf mittlerer Hitze vorsichtig karamellisieren lassen.
- Butter in groben Stücken im Karamell schmelzen lassen.
- Birnenspalten in der Pfanne auf dem Karamell verteilen.
- Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen über die Birnenspalten verteilen.

- Den Teig zu einem Kreis ausrollen und über die Birnenspalten legen, sodass diese komplett bedeckt sind. Den Teig mit der Gabel mehrmals einstechen.
- Birnentarte in der Pfanne ca. 40 Minuten backen und anschließend für 10 Minuten auskühlen lassen und die Tarte auf einen Kuchenteller stürzen.

## Tipp:

Rollt man den Teig direkt auf Backpapier aus, kann man ihn anschließend ganz einfach in die Pfanne auf die Birnenspalten legen.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion 111 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
291 kcal	16 g	35,7 g	2,3 g	20,7 mg