

Fenchel-Birnen-Tarte

etwa 12 - 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

🕒 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

375 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 TL Zucker
½ TL Salz
2 EL Sonnenblumenöl
2 ½ dl Wasser, lauwarm

Belag:

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)
Salz
Pfeffer
1 Stk. rote Zwiebeln
2 Stk. Birnen
1 Stk. Fenchel (klein)
2 EL Sultaninen
80 g Sbrinz (gerieben)
1 etwas Brunnenkresse (eine Handvoll)

1 Vorbereitung:

2 Backbleche (ca. 40 × 30 cm) mit Backpapier belegen.

Den Ofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 230 °C
Heißluft 210 °C

2 Teig:

Mehl mit Hefe in einer Schüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten lang zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange aufgehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 60 Minuten).

3 Belag:

Ricotta mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Birnen in feine Scheiben schneiden. Fenchel in Scheiben hobeln. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Je eine Hälfte auf einem Stück Backpapier zu einem Rechteck in Backblechgrösse ausrollen. Beide Teighälften mit Ricotta bestreichen. Alle Zutaten bis und mit Sbrinz darauf verteilen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 11 Minuten backen. Herausnehmen, mit Brunnenkresse bestreuen und servieren.

Backzeit: 11 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine schnellere Variante gekauften Blätterteig verwenden.