



ZIEGENKÄSE TÖRTCHEN MIT BIRNEN



Zubereitungszeit

60 Minuten



Stückzahl

8 Portionen

SIE BENÖTIGEN:

1 Packung (308 g) Pizzateig
Dinkel Backmischung
1 EL Öl
750 g Birnen
3 EL Zitronensaft
7 Stiele Thymian
135 g Schmand
Pfeffer
1,5 Packung(en) Ziegenfrischkäse
80 g REWE Bio Akazienhonig
Fett für die Förmchen
Mehl für die Förmchen
Mehl zum Ausrollen
Backpapier

SO GEHT'S:

Backmischung und Trockenhefe (liegt der Packung bei) in einer Schüssel mischen. Öl und 160 ml lauwarmes Wasser zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes auf höchster Stufe ca. 4 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.

Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnen in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Hälfte der Blättchen hacken und mit Schmand und etwas Pfeffer verrühren.

8 Tarteförmchen mit Lift-off- Boden (ca. 12 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 8 Kreise (à 13–14 cm Ø) ausschneiden. Dabei Teigreste immer wieder verkneten und ausrollen. Förmchen mit dem Teig auslegen und die Teigböden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Thymian-Schmand auf die Teigböden streichen und mit den Birnenspalten belegen. Ziegenfrischkäse zerbröckeln, auf den Birnen verteilen und mit Honig beträufeln. Förmchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen und im vorgeheizten Backofen untere Schiene (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 25–30 Minuten backen. Fertige Törtchen ca. 10 Minuten abkühlen lassen, aus den Förmchen lösen und mit restlichem Thymian bestreuen.

NA, SCHON ALLE ZUTATEN BESORGT?

