



schnelle  
*birnen tarte*

6 Portionen | 35 Minuten

**lys**

& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)

# Zutaten

1Pkg.	Blätterteig
2	Birnen
1EL	brauner Zucker
10g	Butter
1EL	Marillenmarmelade
1TL	Wasser

Tipps

Mit einer Kugel Vanilleeis schmecken die Birnen-Tarte himmlisch.



lys  
& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)

# Zubereitung

1.

---

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig in ca. 7 cm große Quadrate schneiden.



2.

---

Die Birnen waschen, trocken tupfen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.





3.

Die Birnenspalten in die Mitte der Blätterteig-Quadrate legen.



4.

Jedes Stück Tarte mit braunem Zucker und kleinen Butterflocken bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen die Marmelade mit Wasser in der Mikrowelle leicht erhitzen und anschließend verrühren.



5.

Die fertige Tarte aus dem Backrohr nehmen und mit der flüssigen Marmelade bestreichen.



*yummy*

**lys**

& hedde

[www.lys-hedde.com](http://www.lys-hedde.com)