

Birnen-Camembert-Törtchen

für 10–12 Förmchen
von ca. 8 cm Ø

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.
Teig kühl stellen: ca. 1 Std.
Backen: ca. 30 Min.

1 Portion Blitz-Kuchenteig

BELAG

½ Esslöffel	Butter/Margarine	in einer Pfanne warm werden lassen
200 g	Cranberries	begeben, andämpfen
2–3 Esslöffel	Birnel oder Honig	begeben
1 dl	Apfelwein	dazugießen, zugedeckt ca. 10 Min. bei kleiner Hitze köcheln
wenig nach Bedarf	Cayennepfeffer Salz und Pfeffer	würzen
2 Teelöffel	Maizena mit	
1 Esslöffel	Wasser angerührt	begeben, zu einem dicken Mus einköcheln, auskühlen
250 g	Camembert	in kleine Scheiben schneiden
5–6	Birnen , geschält, halbiert, entkernt	fächerartig einschneiden

Zubereiten: Teig ca. 2 mm dick auswallen. 10–12 Rondellen von ca. 12 cm Ø ausstechen. Gefettete Förmchen damit auslegen, Böden mit Gabel sehr dicht einstechen.

Vorbacken: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Cranberry-Mus in die Förmchen verteilen, Käse darübergeben, Birnenfächer darauflegen.

Fertigbacken: ca. 15 Min.

Gesamtbackzeit: ca. 30 Min.

TIPS

- Statt Cranberries Preiselbeeren verwenden.
- Camembert durch Münster- oder Raclette-Käse ersetzen.



Die geschälte, halbierte und entkernte Birne fächerartig einschneiden.



Cranberry-Mus auf dem Teigboden verteilen, Käse darauflegen.

Vorbereiten

- Teig kann 1 Tag im voraus zubereitet werden, kühl stellen.
- Er eignet sich auch zum Tiefkühlen.
- Tiefgekühlten Teig über Nacht im Kühlschrank auftauen.
- Das Cranberry-Mus lässt sich 1 Tag im voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen.

Variante mit Fertig-Teig

2 rechteckig ausgewallte Fertig-Kuchenteige (je ca. 42 × 25 cm) verwenden.

GUT ORGANISIERT

1. Teig zubereiten, kühl stellen
2. Ofen vorheizen
3. Teig auswallen, Förmchen auslegen, vorbacken
4. Belag zubereiten
5. Törtchen belegen, sofort fertigbacken