

Birnen-Tartletts

Für 4 Personen 2 Scheiben Blätterteig auftauen lassen. 4 halbe Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen und diese so auf den Blätterteig legen, dass man einen etwa 1 cm breiten Rand an den Birnen entlang schneiden kann. Den Rand dann etwas hoch ziehen und die Teigplatten auf ein Backblech legen. Die Tartletts bei 175° backen bis sie goldgelb sind (ca.20-25 min). Einen Tortenguß aus Weißwein herstellen und über die noch warmen Birnen geben. Sahne steif schlagen, mit Eierlikör verfeinern und auf den Tartletts servieren. Nach Bedarf auch Walnusseis dazu reichen.