

Birnentorte mit Zabov

Zutaten:

300 g Mehl
250 g Butter
50 g Zucker
½ Löffelchen Salz
½ Glas Wasser
50 g Zucker

100 g Sahne
1 Gläschen Zabov
1 kg Birnen

Zubereitung:

Teigzubereitung: Geben Sie das Mehl und die in Stücke geschnittene Butter in eine Terrine und verarbeiten Sie diese Mischung mit einem ½ Glas Wasser und dem Salz zu einer weichen Teigkugel, die aber nicht klebrig sein darf.

Lassen Sie den Teig 20 Minuten lang ruhen.

Legen Sie eine Kuchenform von etwa 30 cm Ø mit dem Teig aus. Mit einer Gabel anstechen und 30 Minuten lang im Backofen bei 180° backen.



Die nicht zu reifen Birnen in Hälften schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Belegen Sie den Teig margeritenförmig mit den Birnenstücken.

Gießen Sie die frische, mit einem Gläschen ZABOV aromatisierte Sahne auf die Birnen. Weitere 30 Minuten im Backofen überbacken lassen. Servieren Sie die Torte lauwarm, nachdem Sie sie mit noch etwas Zabov begossen haben. Stellen Sie die Flasche zum Nachgießen auf den Tisch.

www.ferrara.info.com

Ferrara
terra e acqua