

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. Dezember 2025** ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Birnen-Blätterteig-Tarte mit Vanille-Mascarpone-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Birnen-Blätterteig-Tarte:

2 Birnen
1 Rolle Blätterteig
4 Flocken Butter
80 ml trockener Weißwein
4 TL Aprikosenmarmelade
Zimtpulver, zum Wälzen

Den Backofen auf 195 Grad Umluft vorheizen.

Blätterteig rund ausstechen. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birne so zurechtschneiden, dass sie auf die Blätterteigkreise passen. Dann Birne in einen Fächer schneiden – ein Stück nicht einschneiden, damit der Birnenfächer zusammenhält.

Je eine Butterflocke in Zimt wälzen. Die Butter in das ausgehöhlte Kerngehäuse geben und die Birne mit der Butter nach unten auf den Blätterteig legen. Birnen-Blätterteig-Tarte auf ein Backblech mit Backpapier setzen und in den Ofen geben. Sobald der Blätterteig leicht aufgeht, die Hitze auf 175 Grad reduzieren. Tarte goldgelb backen.

Weißwein erhitzen und die Marmelade einrühren.

Sobald die Tartes aus dem Ofen kommen mit der Aprikosen-Weißwein-Mischung einpinseln.

Für die Vanille-Mascarpone-Creme:

200 g Mascarpone
20 ml Sahne
½ Vanilleschote
Zucker, zum Süßen

Vanillemark auskratzen. Mascarpone und Sahne miteinander vermengen und mit Vanillemark aromatisieren. Nach Belieben mit Zucker süßen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.