



## Sonntagskuchen

Peter Scharff

Freitag, den 04.11.2016

### Nussige Birnen- Feigentarte mit Portweingelee

Für ca. 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Mürbteig:

½ Vanilleschote  
200 g Butter  
80 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Bio- Orange  
260 g Mehl  
20 g Weizenstärke  
1 Prise Meersalz, fein

##### Für die Mandelmasse:

2 Eier (Größe M)  
70g Walnusskerne  
125 g Marzipanrohmasse  
60 g Butter  
60 g Zucker  
2 cl Mandellikör  
45 g Weizenmehl (Type 405)  
25 g Speisestärke  
6 große Feigen, reif  
2 Birnen, reif

##### Für das Portweingelee:

40 g Pistazienkerne  
1 Pck. Tortenguss, klar (ca. 10 g)  
130 ml Portwein, rot  
250 g Zucker  
1/2 Bio-Zitrone

#### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad, Ober- und Unterhitze, vorheizen.
2. Die konische Kuchenform (Ø 28 cm) einfetten und mit ca. 1 EL Mehl bestäuben.
3. Für den Mürbeteig die Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Das Ei trennen.
4. Die kalte Butter in Würfeln schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Zucker, ein halbes Ei, das Vanillemark sowie etwas Schalenabrieb der Bio-Orange dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes oder mit den Händen verkneten.
4. Das Mehl, die Weizenstärke sowie das Salz zur Buttermasse geben und schnell glatt verkneten.
5. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

6. Den Mürbeteig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, mit einem Nudelholz ca. 3mm dünn ausrollen, die Kuchenform mit dem ausgerollten Mürbeteig auskleiden und die Kuchenform noch einmal kalt stellen.
7. Für die Mandelmasse ein Ei trennen und die Walnuskerne grob hacken.
8. Die Marzipanrohmasse, die Butter, den Zucker sowie den Mandellikör mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
9. Das ganze Ei sowie das Eiweiß des getrennten Eis, das Mehl, die Speisestärke und die gehackten Walnuskerne unterrühren und in die mit Mürbeteig ausgekleidete Kuchenform gleichmäßig verteilen.
10. Die Feigen waschen und halbieren. Die Birnen schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, beide Früchte sehr eng nebeneinander in der Kuchenform verteilen und die Tarte im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.
11. Für das Portweingelee die Pistazienkerne hacken.
12. Den Tortenguss mit dem Zucker vermischen.
13. Den Portwein mit dem Zitronensaft der halben Bio-Zitrone aufkochen. 14. Die Tortenguss-Zucker-Mischung dazu geben und so lange rühren bis das Portweingelee dickflüssig wird.
14. Die gebackene Tarte mit Hilfe eines Suppenlöffels oder Backpinsels mit dem Portweingelee bedecken und für ca. 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren den Rand der Tarte mit den gehackten Pistazien bestreuen.