



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 228

Birnen mit Zimtblüten im Blätterteigbett



15 Minuten



20 Minuten



30 Minuten

Zutaten für 4 Personen

-  8 EL gemahlene Haselnüsse
-  6 EL Orangenblütenwasser
-  1 EL Zimtblüten, fein zer-
mahlen
-  2 EL Muskovadozucker
- 2 Birnen
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Rolle Blätterteig
-  4 EL Haselnüsse, grob ge-
hackt

Rezept

Die Birnen ungeschält längs halbieren, Kerngehäuse heraus-schneiden und von der Spitze her längs mehrmals einschneiden, sodass ein Fächer entsteht. Birnenhälften sofort mit Zitronen-saft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Blätterteig auf Backpapier entrollen und die Birnen darauflegen. Mit einem Messer großzügig um die Birnen herumschneiden. Birnen von den Teigstücken nehmen und die Teigstücke samt Backpapier auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Haselnüsse, Orangenblütenwasser, Zimtblüten und Muskova-dozucker verrühren und auf den Teigstücken verteilen. Die Bir-nenhälften aufgefächert auf den Teig setzen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene 18–20 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Birnen-Törtchen mit Puderzucker bestäuben und die gehackten Haselnüsse darauf verteilen.

Guten Appetit!