



## Birnen-Brie-Tarte

6-10 Portionen

- 1 Rezept Mürbeteig
- 4 reife, aromatische Birnen
- 300 g erstklassiger, reifer Brie (z.B. Brie de Meaux)
- 1-2 TL brauner Zucker
- 2 EL Birnenbrand

Mürbeteig in einer Tarteform blindbacken und abkühlen lassen  
Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden  
Birnen kurz in ganz leicht gesalzenes Wasser tauchen, damit sie nicht braun werden  
Käse in dünne Scheiben schneiden

Käse auf dem Tarte-Boden verteilen. Die Birnenscheiben dekorativ darauf schichten. Mit Birnenbrand beträufeln und mit dem braunen Zucker bestreuen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 30 Min. backen (der Zucker soll karamellisieren). Etwas abkühlen lassen und servieren.

Dazu evtl. ein kleiner Salat und ein kräftiger Weißwein (Grauburgunder)