

Birnen-Zimt-Törtchen



ZUTATEN für 4 Portionen

- 4 feste Birnen, geschält
- 220 g Zucker
- 2 Zimtstangen
- **Teig:** 170 g Zucker, fein
- 40 g Butter, weich
- 190 ml Schlagobers
- 2 Eier, Dotter und Eiweiß getrennt
- 110 g Mandeln, gemahlen
- 30 g Mehl, gesiebt
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1/4 TL Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Birnen, Zucker und Zimtstangen in einem Topf mit Wasser 15 bis 20 Min. zugedeckt bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Birnen weich sind, dann abkühlen lassen.
2. Für den Teig Zucker, Butter, Schlagobers, Eidotter, Mandeln, Mehl, Vanillezucker und Backpulver vermischen und mit einem Handmixer zu einer dicken, geschmeidigen Masse verrühren. Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
3. Den Teig in vier ofenfeste Auflaufförmchen füllen. In jedes Schälchen eine Birne setzen und diese in den Teig drücken, ein Viertel der Birne sollte noch zu sehen sein. 30 Minuten bei 180 Grad backen, bis der Teig fest ist. Törtchen noch warm servieren.