

Birne-Mandarine-Tarte



Einfach mit gemischtem Obst

Fragen Sie sich manchmal, was sie mit übrig gebliebenem Obst machen sollen, das niemand mehr essen will? Machen Sie es sich ganz einfach. Mischen Sie das Obst und bereiten Sie damit einfach eine gemischte Obsttarte zu. Das klappt eigentlich immer und schmeckt auch sehr lecker.

Dazu brauchen Sie als Boden einfach einen normalen Mürbeteig. Und für die Füllmasse der Tarte einen so genannten Eierstich. Also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

In letzteren kommt das geputzte und kleingeschnittene Obst.

Ab mit der Tarte in den Backofen. Und fertig ist der Wochenendkuchen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 4 Birnen
- 6 Mandarinen

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
bei 170 °C Umluft*



Einfach und lecker

Obst schälen, putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Eierstich aus Eiern und Sahne zubereiten.

Obst hinzugeben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Mürbeteig geben und Tarte die oben angegebene Zeit in den Backofen geben.

Herausnehmen, gut abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!