

# Birnentörtchen

## Törtchen

2 Birnen  
1 Esslöffel Ahornsirup  
25 g Butter  
1 Blätterteig

## Mandelfüllung

40 g Butter  
¼ Teelöffel Vanilleextrakt  
2 Teelöffel Zucker  
1 Eigelb  
2 Teelöffel Mehl  
60 g gemahlene Mandeln



**1.** Heize den Backofen auf 180 Grad vor. Schäle die Birnen und halbiere sie der Länge nach. Entferne die Kerne.

**2.** Schmelze die Butter und mische sie mit dem Ahornsirup.

**3.** Lege die Birnenhälften, mit den angeschnittenen Seiten nach unten, in eine kleine Auflaufform und bestreibe sie mit der Sirupmischung. Backe die Birnen etwa 15 Minuten bis sie weich sind. Hebe die ausgetretene Flüssigkeit auf.

**4.** Bereite die Mandelmasse wie folgt zu: Mische Butter, Vanilleextrakt, Zucker und Eigelb cremig. Ziehe dann das Mehl und die Mandeln darunter.

**5.** Schneide den Blätterteig in 4 Quadrate und lege diese auf ein eingefettetes Backblech. Verteile je einen gehäuften Esslöffel der Mandelmasse auf jedem Quadrat. Lass aber einen 2 cm grossen Rand frei. Lege eine Birne auf jedes Quadrat und falte die Teigränder nach oben.

**6.** Bestreibe die Birnen und den Teig mit der aufgehobenen Sirupmischung. Backe dann die Törtchen etwas 25 Minuten.

Besonders gut schmecken die Törtchen mit etwas Vanilleglacé.

*Dieses Rezept stammt aus dem Buch «Koch-Hits für Kids und Teens», erschienen im Egmont Verlag und in jeder Buchhandlung erhältlich.*

