

Wintertraum

Spekulatius-Birnen-Tarteletts

Zutaten	Zubereitung
150 g Spekulatius 60 g Butter	Spekulatius fein zerbröseln. Butter im Topf schmelzen und mit der zerbröselten Keksbroseln zu einer Teigmasse verarbeiten. 4 Tartelettsförmchen sehr gut fetten und die Keksmasse als Boden in die Förmchen drücken, kaltstellen.
150 ml Sahne 1 Msp. Lebkuchengewürz	Sahne und Lebkuchengewürz kurz im Topf aufkochen und auskühlen lassen.
3 Eigelb 30 g Zucker	Eigelb mit Zucker cremig schlagen. Die ausgekühlte Sahne ebenfalls cremig schlagen und unter die Eimasse heben.
2 Birnen, reif Etwas Zitronensaft	Birnen waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Birnenspalten mit Zitronensaft beträufeln und auf die Spekulatiusböden verteilen. Eier-Sahne Mischung darüber gießen. Tarteletts im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°C Heißluft backen.

