



## Käse-Birnen-Tarte

- 250 g Mehl
- 120 g Ländle Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Ländle Milch

### Füllung:

- 200 g Frischkäse
- 200 g Ländle Sauerrahm
- 1 Ei
- 150 g Ländle Bioberger, gerieben
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Knoblauchpulver
- Salz
- 2-3 reife Birnen
- 25 g Pinienkerne
- Thymian Zweige

In einer Schüssel Mehl, Ländle Butter, Ei, Salz und Ländle Milch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für den Belag Frischkäse, Ländle Sauerrahm, Ei und Ländle Bioberger verrühren.

Mit Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauchpulver und Salz nach Belieben würzen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, nochmals gut durchkneten, auf einer bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in eine Tarteform legen.

Die Käsecreme auf dem Teigboden verteilen. Die Birnen waschen, in Scheiben schneiden und auf der Tarte verteilen.

Im vorgeheizten Backofen, bei 200 °C (Umluft) für ca. 30 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.

Nach dem Backen die Tarte mit den Pinienkernen und dem Thymian garnieren.

Am Besten schmeckt die Käse-Birnen-Tarte wenn sie noch warm serviert wird.