



R e z e p t



*Aus dem Weihnachtsmenü 2023*

## Spekulatiustarte mit Birnengelee

### Zutaten für eine Springform von 26 cm Durchmesser

- 250 g Spekulatius
- 120 g zimmerwarme Butter
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 120 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Schmand
- 1 Bio Orange
- 4 Blatt Gelatine

### ... für das Gelee

- 300 ml Birnendirektsaft
- 3 Blatt Gelatine

### Zubereitung

- Den Spekulatius im Mixer zu Krümeln hacken, danach die weiche Butter untermixen.
- Die Springform mit passend zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen und die Krümelmasse gleichmäßig dünn darin verteilen. Das geht mit einem Gummispatel ganz gut, aber noch besser mit den Händen, weil sich die Butter dann noch etwas erwärmt und sich alles besser verteilt. Mit der feuchten flachen Hand darauf drücken, bis der Boden gleichmäßig bedeckt ist.
- Nach 1 Stunde im Kühlschrank ist der Teig fest.
- Für die Creme die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann den Schmand und die abgeriebene Orangenschale dazu, zum Schluss den Frischkäse, alles glatt verrühren.
- Die Orange auspressen. Die Blattgelatine 5 Minuten lang in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- Orangensaft handwarm erhitzen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Zur Füllung geben, sorgfältig verrühren und in die vorbereitete Springform gießen.
- Über Nacht wird das Ganze im Kühlschrank fest.
- Für das Gelee die Gelatine wie oben einweichen, ausdrücken und im lauwarmen Birnensaft auflösen.
- Über die Tartefüllung gießen und wieder im Kühlschrank fest werden lassen.

„Alles in Butter“ vom 9. Dezember 2023

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand