

## Mini-Birnen-Kurkuma-Tarte

### Zutaten

#### Für den Mürbeteig:

- 300 g Weizenmehl (Typ 405)
- 200 g Butter (kalt)
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1 Ei
- bei Bedarf kaltes Wasser

#### Für den Belag:

- 1 Birne
- 4 EL Zucker (zum Bestäuben)
- 1 EL Kurkuma (zum Bestäuben)
  
- Butter (zum Bestreichen des Backblechs)
- 2 Feigen

### So geht's

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Butter in kleine Würfel schneiden und um die Mulde herum verteilen. Zucker, Salz und Zitronenabrieb in die Mulde geben. Das Ei ebenfalls hinzufügen.

Mit einer Rührmaschine die Zutaten zügig zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, vorsichtig etwas kaltes Wasser hinzufügen.

Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln.

Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Mit einem passenden Ausstecher oder einem Messer Kreise oder andere Formen ausstechen.

#### Für den Belag:

Birne waschen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Eine Birnenscheibe auf jeden Teigkreis legen. Die Birne mit Zucker und Kurkuma bestäuben.

Ein Backblech mit Butter bestreichen und die Teigkreise mit der Birnenseite nach unten darauflegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 10 bis 12 Minuten backen, bis der Mürbeteig goldbraun und knusprig ist und die Birnen karamellisieren.

Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Mit je einem Stück Feige garniert servieren.

(Zubereitungszeit: 35 Minuten, Ruhezeit: 30 Minuten)