



## Landliebe Apfel–Birnentarte

(ca. 12 Stücke)

### Zutaten:

Für den Mürbeteigboden:

150g Mehl  
100g Butter  
1 Ei  
1 TL Zucker  
Fett für die Form

Für den Belag:

je 2 Äpfel und Birnen  
1–2 EL Zitronensaft  
2 cl (Apfelsaft)  
3 Eier  
50g Zucker  
1 Packung (500g) Landliebe Schichtkäse  
2 EL Speisestärke  
2 EL gehackte Pistazien  
Für die Vanillesahne:  
200 g Landliebe Schlagsahne  
Mark einer Vanilleschote  
1 EL Zucker



### Zubereitung:

Für den Mürbeteig alle Zutaten verkneten, ca. 30 Minuten kalt stellen und anschließend den Boden und Rand einer gefetteten Tarteform (Durchmesser 28 cm) damit auslegen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden, mit Zitronen- und Apfelsaft vermischen und auf dem Boden verteilen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Eiweiß steif schlagen. Schichtkäse und Stärke unter die Eigelbmasse rühren, Eiweiß vorsichtig unterziehen. Creme auf dem Obst verteilen, mit Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Gas: Stufe 3, Umluft 160°C) ca. 30–40 Minuten goldbraun backen. Sahne mit Vanillemark und Zucker halbsteif schlagen und zu der Tarte servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 30–40 Minuten

**Landliebe wünscht einen guten Appetit!**