

# Krydret pæretærte

¼ spsk. stødt ingefær  
1 spsk. vaniljesukker  
1 spsk. kanel  
250 g hvedemel (ca. 4¼ dl)  
150 g smør  
125 g sukker (ca. 1½ dl)  
1 æg

## Fyld

5 skrællede pærer i halve (ca. 625 g)  
1 dl rosiner  
1 dl grofthakkede mandler

## Pensling

smeltet smør

Bland krydderierne med mel og smuldr melblandingen sammen med sukker og smør. Saml dejen med et sammenpisket æg. Lad dejen "sætte" sig i køleskabet i ca. ½ time. Rul dejen ud med en kagerulle. Smør en tærteform (ca. 22 cm diameter) og beklæd bund og sider med dej. Læg pærerne i et mønster på bunden og fyld op med rosiner og mandler. Læg et "låg" af dej på tærten og pensl overfladen med vand. Bag tærten Ca. ½ time ved 175° midt i ovnen - til tærten er gyldenbrun.

## Tilbehør

3 dl cremefraiche 18%