



Kirschtarte

Zeit gesamt
🕒 1h 45min

Zubereitungszeit
🕒 1h

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Zucker	170 g
Butter	265 g
Weizenmehl, Type 405	240 g
Eier	3 St.
Salz	
Vanilleextrakt	1 TL
Zitronenschale, gerieben	1 g
Mandeln, gemahlen	125 g
Milch	20 ml
Kirschen, frisch	300 g
Mandeln, gehobelt	40 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung

1. Mürbeteig

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete 70 g Zucker mit 140 g kalter Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 1 TL Vanilleextrakt und 1 Prise Zitronenabrieb kurz. Füge das Mehl hinzu und knete den Teig noch kurz durch. Drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

2. Füllung vorbereiten

Verrühre 125 g weiche Butter mit 100 g Zucker und 1 Prise Salz in 3-4 Minuten weiß cremig. Rühre die 2 Eier und 1 Eiweiß nach und nach ein. Füge die gemahlene Mandeln und die Milch hinzu und rühre sie ein. Stelle die Füllung zur Seite. Entsteine die Kirschen, halbiere sie und stelle sie ebenfalls zur Seite.

Tipp: Ersetze die Milch durch (alkoholfreien) Amaretto, für einen intensiveren Mandel-Geschmack.

3. Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 190 ° O/U vor.

4. Boden vorbacken

Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Matte oder Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus. Fette eine Tarteform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Drücke ihn am Rand flach und streiche überstehenden Teig mit einer Palette ab. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten vor. Nimm den Boden aus dem Ofen und stelle ihn auf 170 ° C O/U um.

Tipp: Friere den Boden vor dem Backen für 10-15 Minuten ein, so behält er besser seine Form.

5. Tarte füllen und backen

Gib die Mandelfüllung in den Boden, verteile die Kirschen darauf und drücke sie leicht in die Masse. Streue die gehobelten Mandeln darüber und backe die Tarte bei 170 ° C O/U für 25-30 Minuten fertig. Nimm die Tarte aus dem Ofen und lasse sie abkühlen. Nimm

sie mit dem Hebeboden aus der Form und setze sie auf eine Tortenplatte. Streue zum Servieren etwas Puderzucker darüber. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	407 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	26 g