

KIRSCHTARTE MIT MANDELFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



- ANZEIGE -

Diese leckere Tarte könnt ihr zu jeder Jahreszeit backen. Passend zur Saison habe ich frische Kirschen verwendet, wenn es aber mal schnell gehen soll oder es keine frischen Kirschen gibt könnt ihr auch die aus dem Glas verwenden. Die cremige Mandelfüllung könnt ihr nach Belieben mit Amaretto verfeinern, so wird der Mandel Geschmack noch intensiver.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten



Temperatur + Heizart
190 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

MÜRBETEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete den Zucker mit der kalten Butter, dem Eigelb, Salz, Vanilleextrakt und 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.

FÜLLUNG VORBEREITEN

Verrühre die weiche Butter mit dem Zucker und Salz in 3-4 Minuten weiß cremig. Rühre die Eier und das 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.



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

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 ° O/U vor.

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.



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

TARTE FÜLLEN UND BACKEN

MÜRBETEIG:

- 70 g** Zucker
- 140 g** Butter (kalt)
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 240 g** Mehl

FÜLLUNG:

- 125 g** Butter (weich)
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 2** Eier
- 1** Eiweiß
- 125 g** Mandeln (gemahlen)
- 20 g** Milch
- 300 g** Kirschen (entsteint)
- 40 g** Mandeln (gehobelt)

DEKORATION:

- 1 EL** Puderzucker

KIRSCHTARTE MIT MANDELFÜLLUNG / BACKEN MIT SALLY UND LIDL



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