Aronia-Tarte

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison:

Zutaten

300 G	Weizenmehl
170 G	Butter
80 G	Staubzucker
1	Ei

Zubereitung

1. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden
   und mit Mehl und Staubzucker vermengen.
2. Ei dazu geben und gut verkneten.
3. 2/3 des Teiges auf Tarteform verteilen.
   Den Rest des Teiges im Kühlschrank aufbewahren.
4. Den Boden nun ca. 15 Minuten ins Rohr, bei 180 Grad Heißluft.
5. In der Zwischenzeit den Topfen mit dem Vanillezucker verrühren.
6. Teigboden etwas auskühlen lassen
   und mit dem restlichen Teig den Rand formen.
7. Zuerst Marmelade dann Topfen auf den Teigboden streichen
   und mit Aroniabeeren belegen.
8. Wer mag kann die Beeren noch mit Rohrzucker bestreuen.
9. Die Tarte noch einmal ca. 15-20 Minuten überbacken.

SEMINAR BÄUERINNEN