

# Topfentarte mit Kirschen

## 1/3 Mürbteig

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Sommer



### Zutaten

150 G	glattes Mehl
100 G	Butter
50 G	Staubzucker
1 KLEINES	Ei oder 1 Dotter
1 PRISE	Salz

### Zubereitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten.
2. In Frischhaltefolie einwickeln und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
3. Backrohr auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

## 2/3 Topfenfülle

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Sommer



### Zutaten

40 G	Butter
40 G	Staubzucker
1	Ei
250 G	Topfen (20%)
125 G	Sauerrahm
2 EL	Stärke (Mais- oder Kartoffelstärke)
1 TL	Vanillezucker
1	Bio Zitrone
150-200 G	Kirschen

### Zubereitung

1. Butter, Staubzucker und Ei schaumig aufschlagen.
2. Topfen und Sauerrahm unterziehen.
3. Ebenso wie die Stärke, den Vanillezucker und den Abrieb und Saft der Zitrone.

# Topfentarte mit Kirschen

---

## 3/3 Fertigstellung

---

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Sommer

---



## Zubereitung

1. Eine Tarteform mit Backpapier auslegen.
2. Den dünn ausgerollten Mürbteig hineinlegen.
3. Überstehende Enden abschneiden  
und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Der so vorbereitete Teig für ca. 10 Minuten backen.
5. Die Fülle auf dem vorgebackenen Mürbteig verteilen  
und mit den Kirschen belegen.
6. Die Hitze auf 180 °C reduzieren  
und die Tarte etwa 45 Minuten backen.