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.

Topfentarte mit Kirschen

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.

SEMINAR BÄUERINNEN

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.