

Mirabellen-Tarte

Zutaten für das Rezept:

300 g Mehl
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
125 g Butter
1 Eigelb
40 ml Wasser
500 g Mirabellen, entsteint, in Hälften
geschnitten
2 EL Grieß
2 EL Zucker
1 EL Zimt

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 1 Stunde



Zubereitung:

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Backpulver, Salz mit der Butter gut vermengen. Anschließend Eigelb und Wasser zugeben und zum Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zeit das Obst entsteinen und halbieren.

Ofen auf 170°C Umluft vorheizen und den Teig ausrollen (reicht für eine Springform von 26 cm Durchmesser). Grieß auf den Teig geben, das bindet die Feuchtigkeit der Früchte. Den Teig mit den Mirabellen belegen. Zimt und Zucker vermengen und über den Kuchen geben. Ca. 30 min backen.

Varianten:

Hervorragend eignen sich auch Kirschen oder Zwetschgen als Obst.

Quelle: www.Chefkoch.de