



Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Tarteform (ca. 24 cm)

Backen, Dessert

Kirsch-Mandel-Tarte

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für eine Kirsch-Mandel-Tarte. Lassen Sie sich inspirieren und backen Sie mit Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2. Butter würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz, Zitronenschale und Vanille verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalt stellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.