

Zutaten

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

Backen, Dessert

Pistazien-Kirsch-Tarte

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Pistazien-Kirsch-Tarte. Probieren Sie es aus und lassen Sie sich von Kochateliers inspirieren!

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 und Kakao mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kaltstellen. 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.