Rezept

Schnelle Johannisbeertarte

Ein Rezept von Schnelle Johannisbeertarte, am 29.04.2024

Zutaten

500 g	rote Johannisbeeren
3	Eier
50 g	geschälte gemahlene Mandeln
40 g	gehobelte Mandeln
	Fett für die Backform
150 g	Butter
200 g	Puderzucker
100 g	Mehl
2 TL	Puderzucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform von 30 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Johannisbeeren waschen und von den Rispen streifen. Einige schöne Rispen für die Garnitur beiseite legen.

2. Die Butter zerlassen. Die Eier mit Puderzucker cremig rühren. Mandeln, Mehl und die flüssige Butter unterrühren.

3. Den Teig in die Form füllen. Die Johannisbeeren darauf verteilen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen. Mandeln mit 1 TL Puderzucker mischen und auf der Tarte verteilen. In 10 Min. fertig backen.

4. Die Tarte etwas abkühlen lassen. Mit den Johannisbeerripsen garnieren und mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.