Rezept

Weihnachtstarte mit Himbeerkonfitüre

Ein Rezept von Weihnachtstarte mit Himbeerkonfitüre, am 28.04.2024

Zutaten

- **3** Gewürznelken (oder 1 Msp. Nelkenpulver)
- **1 Stück** Ingwer (ca. 30 g)
- **100 g** Zucker
- abgeriebene Schale von ¼ unbehandelten Zitrone
- **210 g** kalte Butter
- **1** Eiweiß zum Bestreichen
- Mehl und Zucker für die Arbeitsfläche
- **1** Vanilleschote
- **100 g** Mehl
- **210 g** gemahlene ungeschälte Mandeln
- **3 Msp.** Zimtpulver
- **2** Eigelb
- **200 g** Himbeerkonfitüre
- Butter und Mehl für die Form
- Ausstecher in Sternform

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleine Tarteform (ca. 20 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Für den Teig die Nelken im Mörser fein zerreiben und durchsieben. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Ingwer schälen und fein reiben.

2. Das Mehl sieben, mit Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Vanillemark, Ingwer und Gewürzen mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, rundherum auf dem Mehlrand verteilen und alles rasch verkneten. Den Teig zu einer Platte formen, ein Viertel des Teigs in Frischhaltefolie wickeln und bis zur Verwendung kühl stellen. Den restlichen Teig 10-18 mm dick auf wenig Mehl zu einem Kreis (ca. 26 cm Ø) ausrollen, die Form damit auslegen und einen Rand formen.

3. Den Tarteboden mit der Konfitüre gleichmäßig dick bestreichen. Dann den kühl gestellten Teig auf der mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher Sterne ausstechen und dekorativ nebeneinander auf die Tarte setzen. Das Eiweiß verquirlen und die Sterne damit bestreichen. Die Tarte im Ofen in 30-35 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und kurz in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.