

Rezept

Ananas-Ingwer-Tarte

Ein Rezept von Ananas-Ingwer-Tarte, am 21.03.2023

Zutaten

250 g Mehl	125 g kalte Butter
2 EL Zucker	Salz
1/2 TL Ingwerpulver	Eiswasser
100 g in Sirup eingelegter, kandierter Ingwer	2-3 EL Ingwermarmelade
8 Scheiben Ananas (Dose)	50 g Ananasmarmelade
2 EL frisch gepresster Limettensaft	1 TL frisch geriebener Ingwer
Mehl für die Arbeitsfläche	Butter für die Form
getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle das Mehl mit Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Ingwerpulver und etwas Eiswasser (so viel, dass der Teig nicht klebt oder zu bröselig wird) rasch zu einem glatten Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen, einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Teig mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen, im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Den Teigboden herausnehmen, das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Den Boden abkühlen lassen.
3. Für die Fülle den kandierten Ingwer in Scheibchen schneiden. Den Teigboden mit Ingwermarmelade bestreichen. Die Ananasscheiben darauf verteilen, dazwischen und in die Mitte der Scheiben Ingwer legen. Die Ananasmarmelade mit Limettensaft erwärmen, den geriebenen Ingwer unterrühren. Mit einem Backpinsel großzügig über die Früchte streichen. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 20 Min. backen, gegen Ende der Backzeit den Rand mit einem Ring aus Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird. Die Tarte lauwarm servieren.