Rezept

Brombeertarte mit Ahornsirup

Ein Rezept von Brombeertarte mit Ahornsirup, am 25.05.2025

Zutaten

375 g	Mehl
1	Ei (M)
800 g	Brombeeren
100 g	Ahornsirup
2 EL	Biskuitbrösel (oder gemahlene Haselnüsse)
1 EL	Sahne
	Fett für die Form
200 g	Zucker
200 g	kalte Butter
5 EL	roter Fruchtsaft (z.B. Johannisbeernektar)
1/2 TL	Zimtpulver
1	Eigelb (M)
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform von 30 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Mehl und 125 g Zucker mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Butter in Flöckchen und 2 EL kaltes Wasser dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln, ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Inzwischen die Brombeeren verlesen. Mit Saft, Ahornsirup, 75 g Zucker und Zimtpulver aufkochen, dann offen in ca. 20 Min. dicklich einkochen lassen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Form einfetten. Zwei Drittel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, die Form damit auskleiden. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Bröseln bestreuen. Den übrigen Teig ausrollen und in fingerbreite Streifen schneiden.

4. Brombeeren auf dem Teig verteilen. Teigstreifen gitterartig darauflegen. Eigelb und Sahne verrühren, das Teiggitter damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. goldbraun backen.