Rezept

Gâteau basque

Ein Rezept von Gâteau basque, am 03.06.2025

Zutaten

225 g	Mehl
1 Msp.	Salz
1	Ei
	Mehl zum Verarbeiten
150 g	Kirschkonfitüre
125 g	Zucker
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
125 g	kalte Butter
	Fett für die Form
1	Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 20 cm Ø (8 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker, Salz und Zitronenschale daraufstreuen und das Ei hinein geben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten vom Rand aus rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Std. kalt stellen.

2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zwei Drittel davon etwas größer als die Form rund ausrollen. Den Teig in die Form legen, dabei einen niedrigen Rand bilden. Die Konfitüre darauf verstreichen.

3. Restlichen Teig in Größe der Form rund ausrollen und auf die Konfitüre legen. Die Teigränder zusammenkneifen. Teigoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Eigelb bestreichen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 30-35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.