

Rezept

Kirsch-Crostata

Ein Rezept von Kirsch-Crostata, am 09.09.2024

Zutaten

200 g Mehl	1 Msp. Backpulver
Salz	75 g Frischkäse (3 EL)
120 g kalte Butter	1 1/2 EL Apfelessig
1-2 EL Eiswasser	750 g Süßkirschen oder Weichseln (frisch oder aus dem Glas)
1 kleine Bio-Zitrone	150 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker	2 1/2 EL Speisestärke
Salz	2 EL Kirschsafte
Butter für die Form	Mehl für die Arbeitsfläche
1 Eigelb	1 TL Sahne oder Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE PIEFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, mit dem Frischkäse verbröseln, dann mit der Butter in Flöckchen, Essig und Eiswasser nach Bedarf rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in zwei Teile teilen, in Frischhaltefolie wickeln und für 45 Min. in den Kühlschrank legen.
2. Für die Fülle die Kirschen waschen, trocken tupfen und entkernen. Die Zitrone waschen und trocken reiben, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. In einer Schüssel den Zucker mit Vanillezucker, Speisestärke und 1 Prise Salz vermischen, mit Kirschsafte, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Kirschen mit einem Rührlöffel vorsichtig in dieser Mischung wenden, sodass sie rundum mit dem Saft bedeckt sind.
3. Eine Teighälfte auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Die Form fetten und mit dem Teig auslegen, einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Die Kirschen einfüllen. Kühl stellen.
4. Die zweite Teighälfte oval 2-3 mm dick ausrollen und mit einem Teigrädchen schräg in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen in Gitterform auf die Kirschen legen, die Ränder ein wenig überstehen lassen. Die Teigstreifen am Rand mit Wasser befeuchten und auf den Teigrand drücken.
5. Den Backofen auf 220° vorheizen. Das Eigelb mit Sahne oder Milch leicht verschlagen, auf den Teig pinseln. Nochmals kühl stellen.

6. Die Tarte im Backofen (unten, Umluft 200°) 40-50 Min. backen, bis die Fülle blubbert. Wenn die Ränder zu braun werden, mit einem Ring aus Alufolie abdecken.