

Rezept

Sauerkirschtorte

Ein Rezept von Sauerkirschtorte, am 27.04.2024

Zutaten

1/2 Bio-Zitrone	1/2 Vanilleschote
300 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	Salz
50 g Zucker	125 g kalte Butter
1 Ei	2 Eigelb
1 EL Milch	750 g Sauerkirschen
100 g Zucker	1/8 l Visciolato (ersatzweise Kirschsafte)
gemahlener Zimt	gemahlene Gewürznelken
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Tarteform von 30 cm Ø | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Zitronenschale fein abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Zitronenschale und Vanillemark mit Mehl, 1 Prise Salz und Zucker mischen.
2. Butter in kleine Würfel schneiden und mit Ei und 1 Eigelb zum Mehl geben. Alles rasch zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Std. kühl stellen.
3. Inzwischen für den Belag die Kirschen waschen und entsteinen. Mit dem Zucker und dem Visciolato in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Offen bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen, bis die Mischung dickflüssig ist. Mit je 1 Prise Zimt und Nelkenpulver abschmecken und abkühlen lassen.
4. Den Teig noch einmal durchkneten, zwei Drittel davon abnehmen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie rund und dünn und so groß ausrollen, dass man eine Tarteform von 30 cm Ø inklusive Rand (knapp 2 cm hoch) damit auskleiden kann. Teig in die Form legen und andrücken. Restlichen Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und mit dem Teigrädchen in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.
5. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kirschmischung auf dem Teigboden verteilen. Die Teigstreifen gitterartig darauflegen und am Rand jeweils gut andrücken. Das restliche Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigstreifen damit einpinseln.
6. Kuchen im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-35 Min. backen, bis er schön gebräunt ist. Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.