

Tarteform mit Heheboden



Art.-Nr. 661721



## Kirsch-Vanille-Tarte

FÜR EINE TARTEFORM Ø 28 CM | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 30 MINUTEN

**Zutaten für den Teig:** 100 g Zucker, 200 g Butter, 300 g Mehl, 1 Ei, ½ Pck. Backpulver |

**Zutaten für die Kirschfüllung:** 500 g Kirschen, 3 EL Zucker, 1 TL Zimt, 2 EL Speisestärke |

**Zutaten für den Pudding:** 1 Pck. Vanillepuddingpulver, 400 ml Milch, 2 EL Zucker

### Zubereitung des Teiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mind. 3 Stunden in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank legen, bevor er weiterverarbeitet wird.

### Zubereitung der Kirschfüllung:

Die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb schütten, den Saft auffangen und abtropfen lassen. Von dem Kirschsafte 250 ml mit Zucker und Zimt aufkochen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und langsam zum Kirschsafte schütten. Unter ständigem Rühren eindicken lassen. Nun die Kirschen dazugeben, nochmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

### Zubereitung des Vanillepuddings:

Das Vanillepulver und den Zucker mit 50 ml

Milch klumpfrei anrühren. Die restliche Milch aufkochen und langsam das angerührte Puddingpulver einrühren. Mit Folie abdecken, sodass sich keine Haut bildet. Alles abkühlen lassen.

### Fertigstellung:

Den Mürbeteig ca. 3 mm dünn ausrollen und die gefettete Tarteform damit auslegen. Den Teig am Rand andrücken und überstehende Teigreste entfernen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Puddingfüllung glatt aufstreichen. Die Kirschen auf dem Pudding geben und ebenfalls glattstreichen. Nach Belieben die Tarte oben mit Mürbeteigresten verzieren. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30 Minuten backen.