PFIRSICH KIRSCH STREUSELTARTE

5 bei 20 Bewertungen

1 h 20 min | Mürbteig | 180 Grad



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Butter, Zucker und Dotter in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Küchenmaschine (am besten mit einem Flachrührer) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

2. Den Mürbteig rund ausrollen und in eine eingefettete und mit Brösel bestreute Tarteform legen.

3. 200 g Kirschsaft aufkochen, die restlichen 50 g davon mit Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und dann unter den kochenden Kirschsaft mischen. Kurz aufkochen lassen und dann etwas auskühlen lassen. Die Kirschen in die Puddingmasse mischen und die Masse in die Tortenform gießen und die würfelig geschnittenen Pfirsichhälften darauf verteilen.

4. Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen. Am Schluss die Streusel auf der Tarte verteilen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 35 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.

Zutaten

FÜR EINE RUND TARTEFORM Ø CA 24 CM

MÜRBTEIG

300 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
80 g	Zucker
1	Dotter

FÜLLE

200 g	Kirschen aus dem Glas
6	Pfirsichhälften
250 g	Kirschsaft
15 g	Vanillepuddingpulver
15 g	Zucker

STREUSEL

60 g	geriebene Mandeln
30 g	Zucker
30 g	Weizenmehl
30 g	Butter