

Browned Butter Kirschtarte



Einkaufsliste:

Für den Boden (24er/26er
Tarteform):

220g Mehl, 110g Butter, 2
EL Creme Fraiche, 50g
Puderzucker

Für die Füllung: 130g
Zucker, 2TL Vanillezucker,
3 Eier, 45g Mehl, 170g
Butter, 400g entsteinte
Kirschen o.a. Früchte

So wird's gemacht:

Für den Boden Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme Fraiche hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

Derweil die Butter bräunen. Hierfür die Butte in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen, dann die Platte hochstellen und ständig rühren, bis sie sich leicht bräunt. Sofort von der Platte nehmen, sonst wird sie zu dunkel. Abkühlen lassen.

Nun Eier und (Vanille)Zucker sehr cremig aufschlagen, Mehl hinzugeben, weiter rühren, langsam die gebräunte Butter untergeben, kurz weiter schlagen. Kirschen in die gebackene Mürbeteighülle geben, auf dem Boden verteilen. Butterfüllung über die Früchte gießen und bei 180°C für 30 Minuten backen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.