



Cranberry-Tarte



 Arbeitszeit: ca. 45 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

 1 Tarte

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Boden

- 150g Butter (Zimmertemperatur)
- 180g Mehl
- 50g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Füllung

- 340g frische oder gefrorene Cranberries
- Saft von 1 Zitrone
- 3 EL Maisstärke
- 330g brauner Zucker
- 5 Eigelb (Größe M)
- 60g Butter
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Dekoration

- 200g frische Cranberries
- 50g Zucker
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Boden:

Die Zutaten für den Boden rasch zu einem Teig verkneten und mit den Fingern in eine 25 cm große Tarteform drücken. Der Boden sollte ca. 1 cm dick und der Rand ca. 1 cm hoch sein. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und 15-20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Vollständig auskühlen lassen.

Füllung:

In einem Topf die Cranberries mit 50-60 ml Wasser für 10-15 Minuten köcheln lassen, dann mit einem Mixer oder einem Pürierstab sehr fein pürieren. Die Masse durch ein feines Sieb geben und in einen sauberen Topf gießen. Die Maisstärke mit dem Zitronensaft glattrühren. Den braunen Zucker und das Eigelb dazugeben und unter ständigem Rühren erhitzen.

Achtung: Die Masse darf nicht kochen, da das Eigelb sonst gerinnt!

Die Stärke-Mischung dazugeben unditerrühren, bis alles eindickt. Dann den Topf vom Herd nehmen und nach und nach Butter und Vanillemark einrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Für mindestens 4 Stunden, am Besten jedoch über Nacht, kaltstellen.

Dekoration:

Die frischen Cranberries mit dem Zucker vermischen und auf der Tarte verteilen. Mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.





Cranberry-Tarte



 Arbeitszeit: ca. 45 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 30 Min.

 1 Tarte

 Schwierigkeit: Einfach

