

Kirsch Tarte mit Blätterteig

Hallo!
Ich weiß, ich wiederhole mich und eigentlich könnte ich schon eine eigene Rubrik für schnelle Kuchen erstellen, aber Kuchen gib mir wie ich nicht. Also habe ich wieder mal nach einem Rezept gesucht. Aber ich wollte es auch mit Blätterteig machen. Also habe ich noch Blätterteig gemacht und daraus eine Kirsch Tarte gemacht. Die Kirschenzeit hat schon begonnen.



Kirsch Tarte mit Blätterteig

Zutaten:

1 Pkg. Blätterteig

250 g Topfen

250 g Sauerrahm (Schmand)

1 Ei

60 g Staubzucker

1/2 Pkg. (18g) Vanillepudding-Pulver

etwas flüssige Butter

zirka 30 Kirschen

Den Blätterteig ausrollen und die Tarteform mit der offenen Seite nach unten auf den Teig legen. Mit zirka 3 cm Zugabe für den Rand) den Teig rund zuschneiden. Die Tarteform vom Teig heben und mit flüssiger Butter andstreichen und vom Teig geschnittenen Teig in die Form geben und Streifen am Boden und Rand andrücken. Den restlichen Teig wieder andrücken und am Rand und Boden verteilen und den Topfen zusammen mit dem Sauerrahm in eine Schüssel geben und gut mit einem Schneebesen verrühren. Den Staubzucker unterheben und die Masse auf dem Blätterteigboden verteilen gut Kirschen halbiert und entkernen und auf der Topfen-Sauerrahm-Masse verteilen und in 160 C zirka 50 Minuten backen. Die letzten 5 Minuten die Hitze auf 200 C erhöhen. So bekommt der Blätterteig eine schöne Farbe.







Die Kinder freuen sich auch, wenn sie sehen, wie aus einem
kleinen Pflänzchen ein großer Salatkopf wächst. Oder aus einem
winzig kleinen Samenkeim ein Radieschen wächst. Ich bin stolz
dass ich die Möglichkeit ein eigenes Gartenbeet habe und so
den Kindern einen Bezug zu Gemüse bzw. Lebensmitteln im
Allgemeinen vermitteln kann.



Ich wünsche Euch noch ein wunderschönes Pfingstwochenende.