





## 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 Boden ausgeschnittene 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 haben und so  
den Kindern einen Bezug zu Gemüse bzw. Lebensmitteln im  
Allgemeinen vermitteln kann.



Ich wünsche Euch noch ein wunderschönes Pfingstwochenende.