



Knuspriger Boden trifft auf süße Trauben



Zutaten

Menge

150 g	kalte Butter
250 g	Mehl
1 Prise	Salz
120 g	Zucker
2	Eier
2 EL	kaltes Wasser
300 g	Frischkäse
1/2	Bio-Zitrone
250 g	Trauben
1/2 EL	Stärke
1 große Prise	Zimt
1 EL	brauner Zucker

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Stücke

Zubereitungszeit: 20 Min. + 1 Std. Kühlzeit + 45 Min. Backzeit

pro Portion: 1368 kJ, 327 kcal, 32,4 g Kohlenhydrate, 6,3 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 88,2 mg Cholesterin, 0,9 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

veggie

Zubereitung

Fruchtig-süße Trauben treffen auf knusprigen Mürbeteig und eine leckere Frischkäsecreme – so schmeckt der Tarte-Himmel. Wir können von der knusprigen Traubentarte gar nicht genug bekommen, weil sie so lecker ist. Praktisch, dass die süße Tarte super schnell und einfach zubereitet werden kann. Probier es doch einfach direkt mal selbst aus. So geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Butter in kleine Würfel. Dann das Mehl, das Salz und 50 g Zucker mischen. Die Butter, ein Ei und das Wasser dazu geben und mit den Händen rasch zu einem Teig zusammenkneten.

Step 2:

Den Teig nun zu einer flachen Scheibe formen und in Frischhaltefolie gewickelt eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Step 4:

Den Frischkäse mit dem zweiten Ei, etwas Zitronenabrieb, dem restlichen Zucker sowie einem Esslöffel Stärke mischen.

Step 5:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Den Teig in eine Tarteform heben und einen Rand hoch ziehen. Die Trauben halbieren und mit der restlichen Stärke und dem Zimt vermischen.

Step 6:

Die Frischkäsecreme dünn auf den Teig streichen und die Trauben darauf verteilen. Die Trauben mit dem braunen Zucker bestreuen.

Step 7:

Die Trauben-Tarte im heißen Ofen für 45 Minuten lang goldbraun backen. Am besten noch warm genießen!