

Süßer Zucchettikuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen

Kirsche

Italien

* KIRSCHKOMPOTT

1 kg Sauerkirschen, frisch

1/2 ts Zimt

2 Nelken; im Mörser

-- zerstoßen

175 g Zucker

* TEIG

320 g Mehl

1 Ei (M)

1 Eigelb (M)

1 tb Zitronensaft

150 g Zucker

;Salz

125 g Butter

Mehl; zun Bearbeiten

* DEKOR

1 Eigelb

1 tb Milch

10 g Puderzucker

* ERFASST *RK* AM 16.08.99 V

-- Petra Holzapfel

-- essen & trinken 9/95

Für das Kompott die Sauerkirschen entsteinen und dabei den Saft auffangen. Sauerkirschen mit Saft, Zimt, Nelken und Zucker in einem Topf bei starker Hitze offen ca. 25-30 Minuten einkochen lassen, bis die Flüssigkeit völlig verdampft ist. Erkalten lassen (das Kompott soll kalt die Konsistenz einer festen Marmelade haben).

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Ei, Eigelb, Zitronensaft und -schale, Zucker und Salz in die Mehlmulde geben. Die Butter in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2/3 der Teigmenge auf der bemehlten Arbeitsfläche kreisförmig auf den Durchmesser der Tarteform (28 cm) ausrollen. Den Teig auf das bemehlte Rollholz wickeln und über der Tarteform abrollen. Den Teig fest in die Form

drücken, ringsum einen Rand hochdrücken. Ueberstehenden Teig abschneiden. Das erkaltete Kirschkompott auf den Teig streichen. Den restlichen Teig möglichst länglich ca. 3 mm dünn ausrollen, mit einem Kuchenradchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen gitterförmig über die Tarte legen und am Teigrand festdrücken. Eigelb mit milch verquirlen und die Teigstreifen damit bestreichen.

Den Backofen auf 175GradC vorheizen. Die Tarte auf der 2. Schiene von unten 35-40 Minuten backen. Falls die Teigstreifen zu braun werden, die letzten 10 Minuten mit Folie abdecken. Die Tarte in der Form auf einem Rost abkühlen lassen. Erkalte aus der Form nehmen, das Gitter dünn mit Puderzucker besieben.