



Cranberry-Tarte

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 40 Min.
inkl. Backzeit: 15–20 Min.

GUT ORGANISIERT

1. Alle Zutaten bereitstellen
2. Blechboden einfetten, mit Teig belegen, kühl stellen
3. Ofen vorheizen
4. Teigboden backen
5. Füllung zubereiten
6. Dessert fertig zubereiten

FÜR 2 PERSONEN

Zutatenmenge halbieren und in ofenfesten Portionen-Förmchen zubereiten.

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø); Füllung: 50 g Butter, 150 g Zucker, ½ Teelöffel Zimt; 750 g Cranberries; Glace

Zubereiten: Gefetteten Blechboden von ca. 26 cm Ø mit dem Teig locker belegen, so dass dieser leicht gewellt ist. Mit Gabel sehr dicht einstechen, kühl stellen. Füllung: Butter, Zucker und Zimt in weiter Bratpfanne hell caramolisieren. Cranberries begeben, zugedeckt ca. 15 Min. bei kleiner Hitze köcheln, abkühlen.

Blindbacken: Boden 15–20 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Leicht auskühlen, Beeren darauf verteilen.

Servieren: lauwarm mit Glace, z. B. mit Pfefferminze garnieren.

Tip: Statt Cranberries Weichselkirschen verwenden.