

Träubles-Baiser-Tarte

Zutaten für den Mürbteig (a la Mama Sylvia):

- 280g Mehl
- 140g Butter
- 70g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- 1 Messerspitze Backpulver
- (später: 1 EL Semmelbrösel)



Die Zutaten für den Mürbteig gebe ich in der Reihenfolge wie oben in meine Küchenmaschine und lass dort den Knethaken die Arbeit machen. Die Butterstücke dabei schon gut klein schneiden, dann vermengen sich die Zutaten besser. Wenn die Zutaten gut vermischt sind, leere ich die bröselige Masse auf die Arbeitsfläche und knete sie dort zu einem schönen Teig. Sollten noch größere Butterstücke da sein, hacke ich den Teig kurz mit zwei Teigkarten durch. Der Teig wird dann in Klarsichtfolie verpackt und darf im Kühlschrank warten, bis es weitergeht.

Den Ofen könnt ihr schon mal vorheizen auf **180 Grad Ober/Unterhitze**.

Träubles-Masse

Zutaten:

- ca. 500g aufgetaute rote Johannisbeeren (mit Saft)
- 1/2 Päckle Vanillepudding-Pulver (Gala von Dr. Oetker ist mein Favorit)
- 3 EL Zucker
- 1 Päckle Tortenguss

Für Spontanbäcker eignet sich die Tarte nur bedingt, weil man sie am einfachsten mit aufgetauten Träuble macht. Bedeutet: Die Träuble am Abend vorher aus dem Gefrierschrank holen und auftauen lassen. Natürlich geht auch das Auftauprogramm in der Mikrowelle, aber da kann es schnell eine matschige Angelegenheit werden. Solltet ihr frische Träuble nehmen wollen, dann braucht ihr zusätzlich etwas Johannisbeersaft/-nektar für dieses Rezept. Für die leckere süß-säuerliche Masse lasst ihr die Träuble so auftauen, dass ihr den Saft gleich auffangt. Die Träuble bleiben in einer Schüssel und ihr gebt einfach das Tortengusspulver darüber und vermischt alles.

Den Saft füllt ihr in einen kleinen Topf und lasst ihn aufkochen. Ein paar Esslöffel davon rührt ihr währenddessen mit dem halben Päckle Vanillepuddingpulver und den 3 EL Zucker glatt. Wie bei normalem Pudding auch. Wenn der Saft kocht, gebt ihr eure Mischung dazu und lasst alles kurz aufkochen, bis es anfängt einzudicken. Immer gut rühren, dass nichts anbrennt. Der rote Pudding kommt nun über die bestäubten Träuble. Dann vorsichtig vermischen und beiseite stellen.

Solltet ihr frische Beeren nehmen, dann braucht ihr ca. 200ml Johannisbeersaft für den Pudding!

Nun kommt der Mürbteig aus dem Kühlschrank und darf ausgerollt werden. Die Tarteform fettet ihr entweder mit Butter oder mit Spray ein und gebt dann den ausgewellten Teig hinein. Der Rand darf so hoch sein wie die Form oder knapp darunter. Vermutlich bleibt etwas Teig übrig. Variante 1: Essen. Variante 2: Noch ein paar Ausstecherle darauf machen. Mach ich ganz gerne! Variante 3: Ne Tarteletteform füllen.

Nun gebe ich 1-2 EL Semmelbrösel auf den Teig und verteile sie gleichmäßig darauf. Dann kommt die Träublesmasse darauf und ab in den Ofen damit für 35-40 Minuten. Haltet am Ende Sichtkontakt. Wenn der Rand leicht gebräunt ist, kommt die Baisermasse drauf!

Baiser

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 200g Zucker
- 1 Prise Salz

Die 4 Eiweiß mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine steif schlagen und dann langsam den Zucker einrieseln lassen. Die Masse nun gute 5 Minuten schlagen lassen und fertig ist das Baiser.

Ihr könnt das Baiser entweder mit zwei Löffeln auftragen und Spitzen ziehen. Dazu erst alles auftragen und dann mit der Unterseite vom Löffel immer wieder vorsichtig tupfen. Oder ihr könnt die Masse mit einem Spritzbeutel auftragen. Mag ich persönlich lieber, weil ich gerne mit dem Spritzbeutel arbeite. Den Kuchen nehmt ihr nach 35-40 Minuten aus dem Ofen, gebt euer Baiser darauf und nun kommt die Tarte nochmal knapp 4-5 Minuten in den Ofen zurück. Bleibt auch hier in der Nähe! Wenn euer Baiser beginnt leicht braun zu werden, zackig raus damit! Es wird nämlich ratzfatz schwarz und schmeckt dann auch entsprechend.

Die Tarte nun 2 Stunden auskühlen lassen und dann einfach genießen....mmmmhhhhh!!!!

**Lasst es euch schmecken,
FräuleinKuchenzauber**