

Brombeertarte

La Mise en Place:

4 Eier, 200 g weiche Butter, 200 g Zucker, Zesten und Saft von 1 Zitrone, 50 g Mehl, 250 g gemahlene Mandeln, 1 TL Zimt, 1 TL Backpulver, 400 g Brombeeren, Puderzucker

Die Vorbereitung:

Die Eier trennen. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenzesten und -saft mit dem Handrührgerät in fünf Minuten zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen.

Mehl, gemahlene Mandeln, Zimt und Backpulver unter die Masse ziehen. Die Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unterziehen.

Den Boden der Springform von 24 cm Ø auslegen und den Rand mit Butter bepinseln. Die Hälfte der Teigmasse einfüllen. Brombeeren darauf verteilen und mit dem restlichen Teig decken. Glatt streichen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 60 Minuten. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alu abdecken.

Die Vollendung:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

