

LEBKUCHEN TARTE



ZUTATEN

- 100G ZUCKER
- 200G KALTE BUTTER IN KLEINEN STÜCKEN
- 250G MEHL 2 TL LEBKUCHENGEWÜRZ
- 50G BACKKAKAO
- 1 TL BOURBON VANILLEZUCKER
- 1 EI
- 400G JOHANNISBEERGELEE
- 1 EL HONIG

ZUBEREITUNGSZEIT

60 MIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD

MITTEL

ZUBEREITUNG

ALLE TROCKENEN ZUTATEN MIT DER BUTTER & DEM EI ZÜGIG ZU EINEM GLATTEN TEIG KNETEN. DEN TEIG FÜR CA. 30 MINUTEN KALTSTELLEN. DIE TARTE-FORM EINFETTEN UND BEMEHLEN. DEN BACKOFEN AUF 170°C UMLUFT VORHEIZEN.

VOM GEKÜHLTEN TEIG 2 DRITTEL AUSROLLEN & DIE TARTE-FORM DAMIT AUSKLEIDEN. DEN TARTEBODEN MIT DER GABEL EINSTECHEN UND CA. 10 MINUTEN AUF MITTLERER SCHIENE BACKEN.

DAS JOHANNISBEERGELEE MIT DEM HONIG IN EINEM KLEINEN TOPF ERHITZEN, BIS BEIDES FLÜSSIG IST UND SICH GUT VERBUNDEN HAT. DAS JOHANNISBEERGELEE AUF DEM VORGEBACKENEM TARTEBODEN GLEICHMÄSSIG VERTEILEN.

DEN RESTLICHEN MÜRBTIEG AUSROLLEN & STERNE AUSSTECHEN. DIE STERNE GLEICHMÄSSIG AUF DEM JOHANNISBEERGELEE VERTEILEN. DIE TARTE ANSCHLIESSEND ERNEUT AUF MITTLERER SCHIENE CA. 10 MINUTEN BACKEN.

