

# Ribisel-Tarte

Die Ribisel-Tarte ist eine farbenfrohe und köstliche Mehlspeise. Das vorzügliche Rezept wird dich begeistern.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

250 g	Mehl
125 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
2 EL	<a href="#">Zucker</a> (oder Rohrzucker)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Amaretto (oder 1 EL Wasser)
50 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
50 g	Mehl
50 g	Mandeln (gerieben)
50 g	<a href="#">Zucker</a> (oder Rohrzucker)
200 g	<a href="#">Marzipan</a> (Rohmasse)
50 g	Sauerrahm
400 g	<a href="#">Ribiseln</a>

## Zubereitung

1. Für den Ribisel-Tarte zuerst den Mürbeteig zubereiten. Dafür das Mehl, Butter-Stücke, Zucker, Salz, Ei und Amaretto Likör in einer Rührschüssel vermengen. Mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für zirka 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Die Ribisel waschen und trocken tupfen. Die Beeren von den Rispen zupfen.

3. Den Sauerrahm, Mazipanrohmasse, weiche Butter, Zucker, Eier und geriebene Mandeln zu einer cremigen Masse verrühren.
4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Mürbeteig vom Kühlschrank nehmen und ausrollen. Eine 28cm Tarteform damit belegen und den Rand hochziehen.
6. Die Masse in die Form geben und verstreichen. Abschließend die Ribisel darüber verteilen und leicht andrücken.
7. Im vorgeheizten Backofen zirka 25-30 Minuten backen.

## **Tipp**

Die ausgekühlte Ribisel-Tarte mit Staubzucker bestäuben.