



KW 28/2016

Johannisbeertarte

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig: 200 g [Mehl](#), 140 g kalte [Butter](#), 60 g [Zucker](#), 1 Prise [Salz](#), 1 [Eiweiß](#). Für den Belag: 350 g rote [Johannisbeeren](#), 3 [Eigelbe](#), 70 g [Puderzucker](#), 200 g [Schlagsahne](#), 1 Msp [Vanillepulver](#), 1 EL [Speisestärke](#)

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit der kalten Butter in Flöckchen, Zucker, Salz und dem Eiweiß mit dem Knethaken des Rührgeräts zu Streuseln verarbeiten. Anschließend rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Beeren verlesen, von den Rispen streifen, waschen und trocken tupfen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker, Sahne, Vanillemark und Stärke verquirlen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform (26 cm) damit auslegen. Die Beeren auf dem Boden verteilen und ca. 10 Minuten vorbacken. Dann vorsichtig den Guss angießen und bei 225°C weitere 10-15 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren

Topfenschmarrn mit Johannisbeeren

Zutaten für 4 Personen:

150 g [Quark](#), 100 g [Mehl](#), 2 EL [Zucker](#), 4 [Eier](#), 100 ml [Milch](#), 200 g rote [Johannisbeeren](#), 2 EL [Butter](#), [Puderzucker](#) zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Quark mit Mehl, Zucker, Eiern und Milch zum Teig verrühren und ruhen lassen.

Die Beeren waschen, von den Rispen zupfen, verlesen, trockentupfen und unter den Teig heben.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig darin backen, bis er unten gebräunt ist. Wenden, bei schwacher Hitze einige Min. weiter backen, dann mit Gabeln in Stücke reißen, den Schmarren in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen (200°, Mitte) ca. 3 Min. weiter backen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: bestellung@gaertnerhof-callenberg.de

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

www.gaertnerhof-callenberg.de

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967