

# PFIRSICH KIRSCH STREUSELTARTE

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 5 bei 20 Bewertungen



1 h 20 min



Mürbteig



180 Grad

## Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Butter, Zucker und Dotter in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Küchenmaschine (am besten mit einem Flachrührer) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.
- 2 Den Mürbteig rund ausrollen und in eine eingefettete und mit Brösel bestreute Tarteform legen.
- 3 200 g Kirschsafft aufkochen, die restlichen 50 g davon mit Puddingpulver mit dem Zucker vermischen und dann unter den kochenden Kirschsafft mischen. Kurz aufkochen lassen und dann etwas auskühlen lassen. Die Kirschen in die Puddingmasse mischen und die Masse in die Torteform gießen und die würfelig geschnittenen Pfirsichhälften darauf verteilen.
- 4 Für die Streusel alle Zutaten miteinander vermischen. Am Schluss die Streusel auf der Tarte verteilen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft ca 35 Minuten backen.



Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.



## Zutaten

FÜR EINE RUND TARTEFORM Ø  
CA 24 CM

### MÜRBTIEG

300 g Weizenmehl 700  
200 g Butter  
80 g Zucker  
1 Dotter

### FÜLLE

200 g Kirschen aus dem Glas  
6 Pfirsichhälften  
250 g Kirschsafft  
15 g Vanillepuddingpulver  
15 g Zucker

### STREUSEL

60 g geriebene Mandeln  
30 g Zucker  
30 g Weizenmehl  
30 g Butter