

Pekannuss-Tarte

Arbeitsmaterialien:

- Küchenmaschine
- Mixer
- Messer
- Tarte-Form
- Trennspray
- Große Rührschüssel
- Messbecher bzw. Messlöffel



Boden:

340 g Mehl	mit
6 EL Zucker	und
1 Prise Salz	vermengen. In der Küchenmaschine (am besten mit dem Messereinsatz) langsam
170 g Butter	hinzugeben, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Alles einmal durchkneten.

Füllung:

150 g Zucker,	
2 EL Mehl	und
1 Prise Salz	miteinander vermengen.
2/3 cup Zuckerrübensirup,	
2 EL geschmolzene Butter,	
1 TL Vanilleextrakt	und
2 Eier	hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermischen.

Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den bereits vorbereiteten Boden aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Unterlage gleichmäßig ausrollen, sodass er vollständig in die Tarte-Form passt. Nehmt nun den Boden mit der Rolle vorsichtig hoch und legt ihn in die mit Trennspray benetzte Form. Den überstehenden Rand kann umgeklappt und entsprechend angedrückt werden. Stecht außerdem mit einer Gabel Luftlöcher in den Boden. Jetzt wird der Boden für ca. 20 Minuten in den Backofen gestellt. Lasst den Boden nach dem Herausnehmen vollständig abkühlen.

1 Cup gehackte Pekannüsse	auf dem Boden verteilen und anschließend die Füllung über die Pekannüsse verteilen.
---------------------------	---

Der ganze Kuchen muss jetzt noch einmal ca. 30 Minuten in den Backofen.