

# Kirsch- Chili-Tarte

Es gibt keine bessere Kombination: Kirsche trifft auf Mürbteig, Karamell und Chili. So vereinen sich Süße, Schärfe und die fruchtige Frische von Kirschen zu einer ganz besonderen Sommertarte.

*Rezept für eine Springform mit 28 cm Durchmesser*

## Mürbteig

275 g Weizenmehl, Typ 550, 140 g weiche Butter  
110 g brauner Zucker, 1 Ei, Größe M  
½ TL Backpulver, etwas Salz und Zitronenabrieb

## Zubereitung

Aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig kneten.  
Zu einem flachen Kreis geformt in Folie gewickelt eine Stunde kühlen.

## Füllung

750 g Kirschen, gewaschen, entsteint  
1 rote Chilischote, halbiert, ohne Kerne, 170 g brauner Zucker  
80 g Butter, kalt, in Würfel geschnitten  
Chiliflocken

Ca. 50-60 g Vanillezucker, selbst hergestellt oder gekauft

## Zubereitung

Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen  
. Butter und Chilischoten-Hälften zugeben und unter ständigem Rühren  
kurz mitköcheln lassen bis der Karamell sich goldgelb färbt.  
Dann Karamell in die Backform füllen und verstreichen.  
Vorsicht, der Karamell ist sehr heiß!  
Chilischoten-Hälften entfernen, Kirschen darauf verteilen  
und mit Vanille-Zucker und Chiliflocken nach eigenem Gusto bestreuen.

## Tipp

*Wer nicht so geübt ist, tut sich leichter,  
wenn man den Zucker nach und nach einrieseln lässt.*

## Fertigstellen

Boden der Springform mit Backpapier auslegen  
. Mürbteig möglichst auf Größe der Springform ausrollen  
und auf die Kirschen legen. Rand schön andrücken.  
Mürbteig mit einer Gabel mehrmals einstechen,  
dass der Wasserdampf entweichen kann und der Boden keine Blasen wirft.  
Tarte für ca. 30-35 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze backen.  
Nach dem Backen ca. 5 Minuten ruhen lassen und auf eine Platte stürzen.

## Tipp

Tarte noch lauwarm mit einem Klecks halbfest geschlagener Sahne servieren.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**