Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



OMAS MIRABELLEN-TARTE – DAS TRADITIONELLE REZEPT AUS LOTHRINGEN

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · BACKZEIT: 35 MIN.

Ich komme aus Lothringen und bei uns ist es jedes Jahr „Pflicht“, **eine Mirabellen-Tarte zu backen**. Ich mag sie mit einer Mandelcreme und einem Hauch Bergamotte, aber es kann auch einfacher sein, indem ich die **klassischen Mirabellen-Tarte-Rezept meiner Oma** backe.

Meine Oma hatte viel zu tun im Sommer im Garten und in der Küche, und sehr oft gab es diese etwas **rustikale Mirabellen-Tarte**: einfach ein leckerer, **knuspriger Boden mit ganz viel Obst.** Zum Befestigen des Obstes in der Tarte gab es immer noch nach dem Backen eine feine Sirupglasur (Nappage).

Die Nappage (Sirupglasur) war dafür da, um der Tarte einen schönen Glanz zu geben und das Obst auf der Tarte zu festigen. Diese klassische Oma-Tarte wurde immer ohne Creme oder Basis gebacken.

Meine Mama hat immer sehr viel von der Glasur in der Tarte gegeben, und ich habe das immer nicht gemocht. Ich mag es lieber fein und zart wie meine Oma gemacht hat als zu viel Gelatine Glasur auf dem Obst.

Ich gebe euch auch im Rezept zwei Alternativen für die Zubereitung dieser Mirabellen-Tarte: eine Glasur mit Gelatine (klassisch) oder mit Pektin (Vegan). Funktioniert beides gut, das Pektin ist halt nicht „zu“ fest.

Ich gebe also gleich das einfachste Mirabelle Tarte Rezept meiner Oma!!!!!

Zutaten für Omas Mirabellen-Tarte:

Tarteboden: 250 g Mehl T45, 1 Ei (M), 30g Zucker, 125 g fest aber nicht harte Butter, 1/4 TL Vanilleextrakt, 1 Prise Salz.

1 Glas Mirabellen im Sirup (1kg- abgetropft 570g) , 8 g Pektin oder 5 g Sofort-Gelatine.

Backform: 26 perforierte Tarteform.

1- Den Tarteboden für die Mirabellen-Tarte vorbacken- „Blind-backen Technik„.

Alle Zutaten für den Tarteboden in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Den Teig in die Tartebackform geben.

Tipp: Beim ersten Backen habe ich die Form mit Butter bestrichen, beim zweiten Mal nicht. Beide Male ließ sich die Tarte problemlos aus der Form lösen. Für dieses Rezept ist es daher nicht notwendig, die Form mit Butter und Mehl vorzubereiten.

Drückt bitte den Teigrand sorgfältig in die Form, um einen gleichmäßigen Rand zu bekommen. Es

lässt sich später leichter schneiden.

2- Belegt den Tarteboden mit Backpapier und beschwert ihn mit Backperlen. Backt ihn 10 Minuten bei 180 °C Umluft. Anschließend das Backpapier mit den Perlen entfernen und den Boden weitere 10 Minuten bei 180 °C Umluft backen.

So gelingt der Tarteboden auch in der Mitte gleichmäßig durchgebacken.

3- Ein großes Sieb in eine Schüssel legen. Das Mirabellen-Glas in dem Sieb gießen, um den Sirup zu behalten.

100 bis 150 ml Sirup auf die Seite stellen. Den Rest kann man in ein Marmeladeglas geben und im Kühlschrank aufbewahren und weitere Tartes oder Gebäck damit zu glasieren.

4- Die Mirabellen auf den gebackenen Tarteboden geben und 15 Minuten bei 180°C Umluft backen.

In dieser Zeit mische ich (nach Wahl) entweder das Pektin oder die Sofortgelatine mit dem Sirup. Ich gebe es kurz (30 Sekunden) in die Mikrowelle, um es zu erhitzen. Dann umrühren.

Wenn die Mirabellen-Tarte gebacken ist, lasse ich es ein bisschen abkühlen, bevor ich so mit der Mirabelle-Glasur (Aufguss) verfeinern kann.

Hinweis: Falls ihr diese **Tarte mit frischen Mirabellen** zubereitet, sollte die Tarte mindestens 30 bis 35 Minuten backen, sodass die Mirabellen durch sind. Falls ihr keinen Sirup habt, könnt ihr einfach 100 ml Wasser mit 3 EL Zucker und einer Prise Vanille aufkochen.

Diese Glasur dann mit Pektin oder Gelatine mischen und auf die gebackene Tarte gießen.

Et voilà!

Je nach Geschmack kann man mehr oder weniger Sirup-Glasur auf die Tarte geben. Ich mag es lieber sparsam….

Ich bin gespannt zu sehen, wie es bei euch gelingt! Bei uns ist es ein sehr beliebtes Rezept.

Meldet euch gern im Kommentar! BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de