

## Kirschtarte mit Zimt-Ingwer-Streuseln

### Zutaten für eine Lasagne-Form:

300 g Mehl  
200 g kalte Butter  
120 g Zucker  
1 Eigelb (L)  
2 EL Milch  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale  
Zimt- und Ingwerpulver  
2 Gläser (je 700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen  
2 EL Paniermehl  
Schlagsahne (nach Belieben)

### Zubehör:

1 Lasagne-Form (22 x 32 cm)

### Zubereitung:

200 g Mehl in eine Schüssel sieben. 125 g in Stücke geschnittene Butter, 50 g Zucker, Eigelb, Milch, Salz und Zitronenschale zugeben, alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank etwa eine Stunde ruhen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 180 Grad), Form mit einem Esslöffel Butter einfetten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie auf die Größe der Form ausrollen, in die Form legen und mit den Händen rundherum einen ca. 1 cm hohen Rand formen, alles noch einmal für 5-10 Minuten kaltstellen.

Restliche Butter (ca. 70 g) schmelzen und abkühlen lassen. In einer zweiten Schüssel 100 g Mehl mit 70 g Zucker und je 2-3 Prisen Zimt- und Ingwerpulver vermischen. Abgekühlte Butter nach und nach zugeben, dabei alles mit einer Gabel so verrühren, dass Streusel entstehen.

Odenwald Schattenmorellen gut abtropfen lassen. Form mit Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Teigboden gleichmäßig dünn mit Paniermehl bestreuen, etwa 500 g abgetropfte Odenwald Schattenmorellen darauf verteilen. Alles mit den Zimt-Ingwer-Streuseln bedecken, im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene in 35-40 Minuten hellbraun backen.

Kirschtarte herausnehmen und abkühlen lassen. Lauwarm oder kalt und nach Belieben mit Schlagsahne servieren.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten + 70 Minuten Kühlzeit + 40-45 Minuten Backzeit**

### Tipp:

Die übrig gebliebenen Odenwald Schattenmorellen eignen sich prima als fruchtige „Einlage“ für einen Aperitif. Dafür die Schattenmorellen fein pürieren, in Eisdübelbehälter füllen und tiefkühlen. Zum Servieren je einen Schattenmorellen-Eisdübel in ein Glas Prosecco oder Sekt geben.



*Guten Appetit!*