
TARTE DE ALFARROBA, PORTUGIESISCHE TARTE MIT CAROBPULVER



für eine runde Form von 25 cm Durchmesser

Zutaten

Für den Boden der Tarte

25 g Carobpulver

75 g Weizen- oder Dinkelmehl

60 g Puderzucker

25 g Butter

1 Prise Salz

1 Ei

Für die Füllung

180 g Rohrohrzucker

4 Eigelbe

1 Tasse kaltes Wasser (ca. 125 ml)

2 EL zerlaufene Butter (oder 2 EL natives

Olivenöl extra)

1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

50 g Johannisbrotmehl

35 g Kakaopulver

75 g geriebenen Mandeln

1 TL Vanillepaste oder Vanillezucker

1 Prise Zimt

1 Prise Salz

Puderzucker oder Carobpulver zum dekorieren

Und so wird es gemacht ;-)

1 Den Backofen auf 180° vorheizen.

2 Für den Tarte-Boden alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Rührgerät oder von Hand alles zu einem glatten Teig kneten.

3 Die Form mit Packpapier auskleiden, den Teig von Hand darin gleichmässig verteilen, inklusive Ränder von ca. 2-3 cm Höhe überall gleich dick.

4 Während 15 – 20 Minuten backen.

5 In einer Schüssel den Zucker, die Eigelbe und das Wasser während eineinhalb Minuten mit einem Rührgerät schlagen. Dann die Butter und die abgeriebene Schale der Zitrone zugeben und alles gut mischen.

Backen

- 1 15-20 Minuten bei 180 Grad
- 2 ca. 30 Minuten bis 45 Minuten bei 180 Grad

Tipp

Der Kuchen sollte feucht sein!
Am nächsten Tag servieren und am besten mit einer Sahne oder einer Kugel Vanilleeis servieren.

Originalrezept

Dieses Original-Rezept stammt von Patricia Nascimento ([Coco e Baunilha](#)) aus dem Süden von Portugal

Und weiter ...

6 Das Johannisbrotmehl, den Kakao und die Mandeln, Vanillezucker, den Zimt und das Salz hinzufügen, alles glatt rühren.

7 Die Füllung gleichmässig auf dem etwas ausgekühlten Boden der Tarte verteilen, backen.

8 Die Tarte aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und mit Puderzucker oder Kakaopulver bestreuen.

Küchen-Philosophie

„Wenn ich erregt bin, gibt es nur ein Mittel, mich völlig zu beruhigen: Essen.“

Oscar Wilde