

Konfekt-Tarte

Ich habe vor einiger Zeit mit einem Rührkuchen experimentiert und ihn mit Gummibärchen gebacken. Die Gelatinemasse der Gummibärchen löst sich natürlich beim Backen auf. An der Stelle, an der im Rührteig ein Gummibärchen war, war beim gebackenen Rührkuchen nur noch ein farbiger, süßer Punkt.

Nun, heute habe ich mit einer Tarte experimentiert und eine süße Tarte mit Haribo-Konfekt gebacken, und zwar Color-Rado.

Wie es zu erwarten war, lösen sich eigentlich alle Teile des Konfekts beim Backen in der Tarte auf. Es bildet sich aus den Süßigkeiten fast eine süßliche Schicht über dem Mürbeteig, also unter der Füllmasse des Eierstichs. Nur die Lakritze überstehen den Backvorgang fast unbeschadet.

Aber die Tarte ist gelungen und sie schmeckt gut.

Dieses Rezept ist sicherlich auch für Kinder-Geburtstage sehr interessant, man kann Kindern zeigen, dass man Haribo-Konfekt nicht nur normal essen, sondern auch anderweitig verwenden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:490]