

REZEPT DER WOCHE

Waldbeeren-Tarte mit Minze

Vorbereitung + Zubereitung: 40 Minuten
Backzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: Einfach



ZUTATEN

Boden

- 125g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei
- 150g gemahlene Walnüsse
- 100g Mehl
- Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Füllung

- 200g Sahne
- 200g Saure Sahne
- 3 Eier
- 50g Zucker
- 2 Packungen Vanillinzucker
- 500g Himbeeren

Deko

- Minze, Pistazien, weiße Schokolade, Johannisbeeren, Brombeeren oder Blaubeeren

ANLEITUNG

So einfach geht's:

Schritt 1: Vorbereitung ist die halbe Miete, deshalb erst einmal Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Tarteform mit etwas Butter einfetten.

Schritt 2: Nun geht's an die Basis, den Mürbeteig. Dafür Butter und Zucker in die Rührschüssel geben und schaumig rühren, Ei hinzufügen unditerrühren. Mit den gemahlene Walnüssen (oder wahlweise auch gemahlene Mandeln) und dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, entweder noch etwas Mehl hinzufügen oder kurz im Kühlschrank parken.

Schritt 3: Jetzt ist Fingerspitzengefühl gefragt: Rollen Sie den Teig zwischen zwei Backpapierschichten aus und legen ihn vorsichtig in die Tarteform. Mit den Fingern drücken Sie dann den Teig an den Rand der Form. Sollte etwas überstehen, einfach mit dem Messer gerade abschneiden.



Schritt 4: Feuer frei – Erst mit der Gabel mehrmals einstechen, dann Backpapier auf den Boden legen und die Hülsenfrüchte (Bohnen, Erbsen) gleichmäßig darauf verteilen. Tarteboden in den Ofen schieben und 10-15 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Ofen auf 160 Grad herunterschalten.

Schritt 5: Ran an die Füllung: Sahne, Saure Sahne, Eier, Zucker und Vanillinzucker in die Rührschüssel geben und schaumig mixen.



Schritt 6: Was fehlt noch? Genau, die sommerliche Frische. Dafür die Himbeeren waschen, pürieren und anschließend durch ein Sieb passieren, um die kleinen Kerne zu entfernen. Himbeermasse zu der schaumigen Füllung hingeben und nochmal kräftig mixen.

Schritt 7: Die rosa Füllung vorsichtig auf den Tarteboden gießen und nun für 60-70 Minuten backen. Tipp: Behalten Sie Ihre Tarte im Auge. Wird sie zu braun, einfach Ofen etwas runterschalten.



Schritt 8: Beeren-Tarte aus dem Ofen nehmen. Nicht wundern, wenn die Tarte noch etwas flüssig erscheint. Einfach auskühlen lassen und 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 9: Der beste Teil kommt zum Schluss: Dekorieren! Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren waschen und gut abtrocknen. Ungesalzene Pistazien hacken, weiße Schokolade raspeln oder in dünne Streifen schneiden. Minzblätter von den Stielen abzupfen, waschen und abtrocknen. Auf der Tarte verteilen und servieren.

Viel Spaß beim sommerlichen Kaffeeklatsch wünscht

Ihr Maingau Shop Team