Brombeer-Tarte

Die Brombeer-Tarte schmeckt wunderbar cremig. Das einfache Rezept kann man auch mit anderen Beeren zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für den Mürbteig

200 g	Mehl
140 g	Butter
60 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz

Für den Guss

3 Stk.	Eier
80 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
100 g	Créme frâiche
150 g	Brombeeren (passiert)

Für den Belag

150 g	Brombeeren

Zubereitung

1. Die **Brombeer-Tarte** besteht aus einem speziellen Mürbeteig, der herzhaft oder süß belegt werden kann. Hierzu das Ei trennen (Eiklar kann man anderweitig verwenden).

2. Den Mürbteig zubereiten aus Mehl, warmer Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Eidotter sowie ein wenig Salz. Gründlich durchkneten, bis der Teig gleichmäßig ist. Dann eine Stunde kaltstellen.

3. Zwischenzeitlich die Brombeeren behutsam waschen und trocknen. Anschließend die Beeren für den Guss in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer passieren.

4. Den Ofen auf 180 Grad Celsius anheizen.

5. Nun den Guss zubereiten: Eier, Zucker, Vanillezucker, Créme frâiche und passierte Brombeeren miteinander zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

6. Den Mürbteig nach der Ruhezeit ausrollen. Eine Tarteform einfetten und mit dem Teig belegen. Darüber den Guss einfüllen. Zuletzt die ganzen Brombeeren darauf verteilen und für 45 Minuten in die Röhre geben.

Tipp

Die Brombeer Tarte mit einem prickelnden Glas Prosecco oder Champagner servieren.