

Heidelbeeren-Tarte

Die Heidelbeeren-Tarte mit Vanillecreme und Mandel-Mürbteigboden gelingt mit der Schritt-für-Schritt-Anleitung in diesem Rezept bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Mandel-Mürbteig

190 g	Mehl
60 g	Mandeln (gemahlen)
125 g	Butter
1 Prise	Salz
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
0.5 Stk.	Vanilleschoten
1 Stk.	Ei
80 g	Zucker

für den Belag

360 ml	Milch
0.5 Stk.	Vanilleschoten
3 Packungen	Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 Stk.	Eigelb
120 g	Crème fraîche
400 g	Heidelbeeren
Nach Belieben	Staubzucker

zum Blindbacken

Hülsenfrüchte

Zubereitung

1. Stelle zuerst alle Zutaten für die **Heidelbeeren-Tarte** bereit. Mische das Mehl mit gemahlener [Mandeln](#), Zucker, geriebener Zitronenschale, einer Prise Salz und Vanillezucker. Gib das Ei hinzu und füge die kalte, gewürfelte Butter hinzu. Knete alles zu einem Teig. Lass den Teig in einer Folie gewickelt, für etwa 30 Minuten kühlen.
2. Rolle den Teig auf leicht bemehltem Arbeitsfläche dünn aus und platziere ihn in der gut gefetteten 26 cm Tarteform. Steche den Teigboden mit einer Gabel mehrmals ein. Leg ein Backpapier auf den Teig und fülle die Form mit Hülsenfrüchten. Backe den Tarte-Boden im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius für ungefähr 20-25 Minuten. Nach 15 Minuten entferne die Hülsenfrüchte und das Backpapier, und backe den Boden weitere 5-10 Minuten, bis er goldbraun ist. Lasse den fertig gebackenen Kuchenboden abkühlen.
3. In der Zwischenzeit, erwärme die Milch (etwas davon zur Seite stellen), um das Puddingpulver mit Vanillezucker anzurühren. Schneide die Vanilleschote auf und kratze das Mark mit einem Messer heraus. Gib das Mark und die Schote zur Milch. Füg das angerührte Puddingpulver zur heißen Milch hinzu und koche kurz auf. Rühre das Eigelb mit etwas Milch glatt. Rühr dies in den heißen [Pudding](#). Entferne die Vanilleschote.
4. Mische Crème fraîche in den leicht abgekühlten Pudding und streiche die warme Masse auf den Mürbeteigboden. Verteile die Heidelbeeren auf die Vanillecreme. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Die köstliche Mehlspeise ist bereit, genossen zu werden.

Tipp

Die Heidelbeeren-Tarte mit etwas Tortenguss bepinseln, oder Tortenguss zum Sprühen verwenden.