Himbeer-Topfen-Tarte

Die Himbeer-Topfen-Tarte gelingt mit frischen oder gefrorenen Himbeeren je nach Saison und ist eine delikate Nachspeise für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

Tarteboden

200 g	Dinkelmehl (Type 630)
0.5 TL	Backpulver
100 g	Feinkristallzucker
50 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
1 Stk.	Ei

Topfenfülle

500 g	Magertopfen (Magerquark)
70 ml	Schlagobers
70 ml	Sonnenblumenöl
15 g	Vanillepuddingpulver
90 g	Feinkristallzucker
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Bio-Zitrone Schale unbehandelt)
1 Stk.	Ei

für den Belag

200 g	Himbeeren (frisch oder TK)
Nach Belieben	Himbeeren (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Topfen-Tarte** das Dinkelmehl mit dem Backpulver vermischen. Alle weiteren Zutaten zugeben und alles zusammen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Tarte- oder Springform (Ø 28 cm) geben und gleichmäßig flach drücken. Am Rand den Teig etwa 3 cm hochdrücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Für die Topfen-Füllung den Magertopfen, mit Schlagobers, Sonnenblumenöl, Vanillepuddingpulver, Feinkristallzucker, Zitronen-Abrieb und Ei zu einer glatten Creme verrühren und auf dem Boden verteilen. Die frischen oder die gefrorenen Himbeeren darauf verteilen und leicht andrücken. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 35 – 40 Minuten backen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form lösen und optional nach Belieben mit frischen Himbeeren dekorieren.

Tipp