Himbeertarte

Eine Himbeertarte zu backen ist gar nicht so schwierig wie du denkst. Der feine, genüssliche Gaumenschmaus gelingt mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

	Butter (für die Form)
	Staubzucker

für den Teig

175 g	Mehl
50 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter kalt
1 Stk.	Eidotter
	Wasser (je nach Bedarf)

für den Belag

250 ml	Milch
3 Stk.	Eidotter
4 EL	Zucker
2 EL	Mehl
1 EL	Speisestärke
1 Stk.	Vanilleschote
400 g	Himbeeren

Zubereitung

1. Für die **Himbeertarte** Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden, hinzufügen und zu einer bröseligen Teigmasse verkneten. Eidotter unterrühren und verkneten. Bei Bedarf ein wenig kaltes Wasser hinzugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Eine Kugel formen, mit Frischhaltefolie umwickeln, und eine 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und mit der Milch in einem Kochtopf erhitzen, aber nicht aufkochen lassen.

3. Eidotter mit Zucker aufschlagen, Speisestärke und Mehl untermengen und die Milch unter ständigem Rühren zur Eimasse gießen.

4. Masse in den Kochtopf geben und bei geringer Hitze eindicken. Dabei stetig mit dem Schneebesen rühren. Die Crememasse abkühlen lassen.

5. Tarteform (ca. 28cm) mit Butter einfetten. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 15 Minuten bei Raumtemperatur stehenlassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Nochmals 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Backofen auf 190 C° vorheizen. Tarteboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, und mit Alufolie abdecken. 15 Minuten im Backofen backen. Folie entfernen und weiter 5-10 Minuten backen, auskühlen lassen.

6. Die Creme auf der Tarte verteilen und mit den Himbeeren belegen. Großzügig mit Staubzucker bestäuben und servieren.

Tipp

Die Creme für die Himbeertarte kann noch mit geschmolzene Schokolade verfeinert werden. Anstelle von Himbeeren anderen Beeren Früchte verwenden.