Schwarzbeeren-Topfen-Tarte

Die fruchtig-frische Schwarzbeeren-Topfen-Tarte für perfekte Sommertage. Ein tolles Rezept für Gäste, Freunde und Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

250 g	Schwarzbeeren
200 g	Mehl
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
3 Stk.	Eier
100 g	Butter
300 g	Topfen
200 g	Buttermilch
1 Packung	Puddingpulver (mit Vanillegeschmack)
1 EL	Butter (für die Form)
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Zubereitung

1. Zunächst wird der Teig für die Schwarzbeeren-Topfen-Tarte zubereitet. Das Mehl, Salz und die zerkleinerte Butter in eine Schüssel geben. Ein Drittel der Eier und zwei Fünftel des Zuckers zufügen. Erst mit dem Rührgerät (Knethaken) durchkneten, dann mit den Händen weiter verkneten, bis der Teig glatt und gleichmäßig ist. Abdecken und eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze oder 150 Grad Umluft vorheizen. Eine Tarteform mit 24 Zentimetern Durchmesser einfetten und mit Mehl ausstreuen. Die Schwarzbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen. Den verbleibenden Zucker und die restlichen Eier in eine Schüssel geben. Topfen, Puddingpulver und Buttermilch zufügen und alles glatt

verrühren. Die Hälfte der Beeren unter die Topfencreme rühren.

3. Die Arbeitsfläche bemehlen. Den Teig nach der Ruhezeit einige Zentimeter größer als die Tarteform ausrollen. In die Form drücken, den überlappenden Rand abtrennen.

4. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Topfencreme auf den Boden geben und glatt streichen. Die restlichen Beeren darüber verteilen. Rund 40 Minuten backen lassen und vor dem Servieren noch abkühlen lassen.

Tipp

Außerhalb der Heidelbeersaison kann man die Schwarzbeeren-Topfen-Tarte ohne weiteres mit anderen Beeren zubereiten.