

Stachelbeer Tarte

Ein köstliches Rezept aus der Mittelmeer-Küche: Die Stachelbeer Tarte schmeckt herrlich erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 125 g | Butter (zimmerwarm) |
| 150 g | Mehl (griffig) |
| 100 g | Maisstärke |
| 100 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| | Milch (nach Bedarf) |
| | Butter (für die Form) |
| 250 g | Stachelbeeren |

für die Creme

| | |
|--------|------------------------|
| 6 Stk. | Eidotter |
| 250 g | Crème fraîche |
| 250 g | Zucker |
| 40 g | Maisstärke |
| 1 Stk. | Zitrone |

Zubereitung

1. Für die **Stachelbeer Tarte** zuerst das Mehl und die Maisstärke in eine Schüssel sieben. Butter, Zucker, Ei und falls nötig etwas Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Eidotter, Zucker, Maisstärke, Zitronensaft und Crème fraîche zu einer cremigen Füllung verrühren. Stachelbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit der Füllung vermengen.
3. Eine Tortenspringform mit Butter einfetten. Den Teig ausrollen und in die Form legen, einen Rand hochziehen und überall gut andrücken. Die Beerenmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Tarte mit etwas Alufolie bedecken und im Ofen 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und ohne Alufolie weitere 25 Minuten backen.

Tipp

Das übriggebliebene Eiklar mit etwas Zucker steif schlagen und den Eischnee wie eine Haube auf die fertige Stachelbeer Tarte setzen. Bei kleiner Oberhitze noch einmal 5 Minuten im Ofen backen, bis die Eischneehaube eine hellbraune Farbe annimmt.