



HEIDELBEER- VANILLE-TARTE MIT STREUSELN

Zutaten:

Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 Pck. Vanillezucker
- 40g Puderzucker

Füllung:

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400ml Milch
- 50g Zucker
- 250g Blaubeeren (TK oder frisch)

Streusel:

- 125 g warme Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 g Mehl
- 100g gehobelte Mandeln

- Puderzucker

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- 10 + 40 Minuten

So geht's:

- 1** Zuerst wird der Mürbeteig hergestellt. Dafür das Mehl mit den Eiern und den Zuckern mischen. Die kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Kurz mit einem Knethaken vermengen, dann mit den Händen weiterkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Den Teig für 15-20min kalt stellen.
- 2** Danach ausrollen, sodass der Teig größer ist als die Tarteform. Die Form etwas mit neutralem Öl einfetten. Wer keine Form mit Heheboden hat, dem empfehle ich ein 5cm-breiten Streifen Backpapier in die Form zulegen, der an beiden Seiten übersteht. Nun den Teig vorsichtig in die Form legen und von der Mitte nach außen festdrücken. Den überstehenden Rand grad abschneiden und den Teig nochmals festdrücken. Mit dem Backpapier lässt sich die Tarte später ohne Probleme herausheben. Mit einer Gabel ein paar mal in den Boden pieksen.
- 3** Ein Backpapier auf den Mürbeteig legen und trockenen Reis oder Linsen darauf geben, diese beschweren etwas, sodass der Teig in Form bleibt. Die Tarte für 10min auf unterer Schiene bei vorgeheizten 180 Grad Ober-/Unterhitze vorbacken.
- 4** Das Puddingpulver mit dem Zucker in eine kleine Schüssel geben und mit 5EL der 400ml Milch verrühren, bis sich der Pudding und der Zucker aufgelöst haben. Die restliche Milch in einem kleinen Topf zum kochen bringen, vom Herd nehmen und den Pudding einrühren. Die Linsen mit dem Backpapier vom Mürbeteig nehmen und den Pudding einfüllen und gleichmäßig verteilen. Die Heidelbeeren darauf verteilen.





HEIDELBEER- VANILLE-TARTE MIT STREUSELN

- 5** Die Zutaten der Streusels mit Hilfe eines Knethaken verrühren und über den Kuchen bröseln.
- 6** Für 40min bei 180Grad O/U im Backofen auf mittlerer Schiene backen. Den Kuchen mindestens 1,5 h abkühlen und ziehen lassen , bevor man ihn aus der Form nimmt und anschneidet.

