




Beerentarte

 Dauer
75 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Mandeln, gemahlen	40 g
Puderzucker	60 g
Salz	
Eier	4 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Heidelbeeren	400 g
Himbeeren	400 g
saure Sahne	300 g
Zucker	50 g
Vanillinzucker	2 TL

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel 120 g Butter, Mandeln, Puderzucker, Salz, 1 Ei und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 1 Std. kühl stellen.

Eine Tarteform mit übriger Butter einfetten. Teig zwischen zwei Lagen Backpapier mit einem Nudelholz rund ausrollen. Teig in die Form legen, sodass ein ca. 2 cm hoher Rand entsteht. Teig mit Backpapier abdecken, getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Bohnen o. Ä.) hineingeben und im Backofen ca. 10 Min. vorbacken.

Beeren waschen, ggf. verlesen und abtropfen lassen. In einer Schüssel saure Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und restlichen Eiern verrühren.

Hülsenfrüchte und Backpapier von der Tarte entfernen. Beeren auf dem Mürbeteig verteilen, Eieguss hinzugeben und ca. 30 Min. weiterbacken.

Beerentarte auf einem Ofenrost auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	231 kcal		
Kohlenhydrate	26 g	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	5 g	Fette	13 g