

Beerentarte

Zeit gesamt

1h 15min



Zubereitungszeit 35min





Zutaten

für 16 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Nudelholz

- 1. 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.
- 2. 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.
- 3. Beeren waschen, ggf. verlesen und abtropfen lassen. In einer Schüssel saure Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und restlichen Eiern verrühren.
- 4. Hülsenfrüchte und Backpapier von der Tarte entfernen. Beeren auf dem Mürbeteig verteilen, Eierguss hinzugeben und ca. 30 Min. weiterbacken.
- 5. Beerentarte auf einem Ofenrost auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

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