

#### Rezept

## **Brombeertarte mit Guss**

Ein Rezept von Brombeertarte mit Guss, am 29.04.2024

#### Zutaten

200 g	Mehl	100 g	kalte Butter
2 EL	Zucker		2-3 EL Eiswasser
400 g	frische Brombeeren	1	Vanilleschote
50 g	weißer Zucker	1	Eigelb (Größe L)
1	Ei (Größe L)	1 EL	Speisestärke
50 g	brauner Zucker	200 ml	Buttermilch
50 g	Sahne		Butter für die Form
	Mehl für Arbeitsfläche		getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

### Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 24 CM Ø | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 220 kcal

# **Zubereitung**

- 1. Für die Hülle das Mehl mit der Butter in Flöckchen, Zucker und Eiswasser rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 1 Std. in den Kühlschrank legen.
- 2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form mit Butter fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, die Form damit auslegen, dabei einen Rand von ca. 3 cm formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 15 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teig in 5-10 Min. goldgelb backen. Abkühlen lassen. Die Backofenhitze auf 160° reduzieren.
- 3. Für die Fülle währenddessen die Brombeeren waschen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben und mit dem weißen Zucker vermengen. Das Eigelb mit dem Ei, der Speisestärke und beiden Zuckersorten verrühren. Die Buttermilch mit der Sahne bei mittlerer Hitze erwärmen und unter die Eiermischung rühren.
- 4. Die Beeren gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Die warme Eiermischung vorsichtig darübergießen. Die Tarte im Backofen (Mitte, ohne Umluft) 40-45 Min. backen, bis die Fülle fest und die Oberfläche goldbraun ist.