

## Rezept

# Heidelbeertarte

Ein Rezept von Heidelbeertarte, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Mehl	<b>30 g</b> Zucker
<b>1 Prise</b> Salz	<b>1</b> Eigelb
<b>50 g</b> kalte Butter	Mehl zum Verarbeiten
Fett für die Form	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
<b>100 g</b> Marzipan-Rohmasse	<b>150 g</b> Schmand
<b>1</b> Ei	½ Päckchen Vanillepuddingpulver
<b>100 g</b> Heidelbeeren (frisch oder TK)	<b>1 EL</b> gehackte Mandeln
Puderzucker zum Bestreuen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarte- oder Springform von 20 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min  
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

## Zubereitung

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, Zucker und Salz daraufstreuen und das Eigelb hineingeben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 30 Min. kalt stellen.
2. Backofen auf 200° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Form einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei einen kleinen Rand bilden. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 20 Min. vorbacken.
3. Das Marzipan fein reiben. Mit Schmand verrühren, dann Ei und Puddingpulver unterrühren. Frische Beeren verlesen. TK-Ware unaufgetaut verwenden.
4. Form aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Die Marzipancreme auf den Teigboden geben. Beeren darauf verteilen, Mandeln darüberstreuen. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.