

Rezept

Blaubeertarte mit Ricotta und Zimt

Ein Rezept von Blaubeertarte mit Ricotta und Zimt, am 20.04.2024

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- | | |
|--|---------------------|
| 1 Rezept Mürbeteig (siehe Rezept-Tipp) | Butter für die Form |
| Maismehl für die Form und zum Arbeiten | |

FÜR DEN BELAG:

- | | |
|--------------------|--------------------------------------|
| 500 g Blaubeeren | 50 g zerlassene Butter |
| 120 g Zucker | 300 g saure Sahne |
| 2 Eier (M) | 35 g Maisstärke |
| 4 EL Vanillezucker | ¼ TL Zimtpulver |
| 70 g Sahne | abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone |
| 140 g Ricotta | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Tarteform (ca. 28 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig nach dem Grundrezept (siehe Rezept-Tipp) einen Mürbeteig zubereiten. Zu einem Ziegel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 - 2 Std. kühl stellen. Inzwischen für den Belag die Blaubeeren verlesen, waschen und trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 185° (Umluft) vorheizen. Die Form mit Butter fetten und mit Maismehl ausstreuen. Etwa zwei Drittel des Teiges abnehmen, den Rest zurück in den Kühlschrank legen. Den Mürbeteig auf wenig Maismehl rund ausrollen und die Form damit auslegen, dabei einen Rand formen.
3. Für den Belag alle Zutaten außer dem Ricotta und den Beeren in einer Schüssel verrühren und auf den Teigboden gießen. Den Ricotta teelöffelweise daraufsetzen, dann die Beeren darüber verteilen. Das restliche Teigdrittel auf einer groben Reibe als Streusel über die Tarte reiben.
4. Die Tarte im Ofen ca. 45 Min. backen (bei Bedarf nach der Hälfte der Zeit mit Backpapier abdecken). Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Servieren aus der Form lösen und in Stücke schneiden.