

## Rezept

# Erdbeertarte mit Erythrit

Ein Rezept von Erdbeertarte mit Erythrit, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für den Teig

75 g	Erythrit	1	Ei (M)
	Salz	250 g	Mehl
125 g	kalte Butter		

### Für den Belag

500 g	Erdbeeren	1	Ei (M)
40 g	Erythrit	30 g	Mehl
250 ml	Milch	½ TL	gemahlene Vanille

### Außerdem

Tarteform (28 cm Durchmesser)	Butter für die Form
-------------------------------	---------------------

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 12 g F, 5 g EW, 20 g KH

## Zubereitung

1. Das Erythrit im Blitzhacker pulverisieren. Ei, pulverisiertes Erythrit und 1 Prise Salz in einer Schüssel mit einer Gabel verquirlen. Mehl und Butter in kleinen Würfeln zugeben und alles mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kühlen.
2. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen, die Form mit Butter einfetten. Den Teig in Größe der Form ausrollen, hineinlegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. hellbraun backen. In der Form abkühlen lassen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Ei und Erythrit in einer Schüssel verrühren, bis sich das Erythrit aufgelöst hat. Das Mehl einrühren. Milch mit Vanille in einem Topf erhitzen, bis sie zu dampfen beginnt. Die Vanillemilch dann unter Rühren in einem dünnen Strahl zur Eiermischung gießen. Die Mischung zurück in den Topf gießen und unter Rühren aufkochen, bis die Masse Blasen wirft.
4. Die Vanillecreme sofort auf den Tarteboden gießen und die Erdbeeren mit der Spitze nach oben dicht nebeneinander hineinsetzen. Die Tarte abdecken und vor dem Servieren ca. 2 Std. kühlen.