

## Rezept

# Erdbeertarte mit Pistazien

Ein Rezept von Erdbeertarte mit Pistazien, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butterkekse (oder Vollkorn-Butterkekse)	<b>60 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Zucker	<b>1</b> Vanilleschote
<b>3 EL</b> Speisestärke	<b>300 ml</b> Milch
<b>3</b> Eigelbe	<b>4 EL</b> Puderzucker
<b>2 EL</b> Butter	<b>250 g</b> reife Erdbeeren
<b>1 EL</b> gehackte ungesalzene Pistazienkerne	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 20 cm ((6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Für den Krümelteig Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkrümeln. Butter zerlassen, mit Kekskrümel und Zucker mischen. Die Form mit Backpapier auslegen, Krümel hinein geben, andrücken und kalt stellen.
2. Die Vanilleschote auskratzen. Stärke mit 3 EL Milch verrühren, Eigelbe unterrühren. Milch, Vanillemark, Puderzucker und Butter in einem Topf aufkochen. Die Stärke-Mischung in die Milch einrühren und aufkochen lassen, bis die Milch andickt. Die Creme abgekühlt durch ein Sieb streichen und auf den Boden geben. Die Erdbeeren abspülen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Auf den Kuchen legen und mit Pistazienkernen bestreuen.