

Rezept

# Heidelbeertarte mit Baiserhaube

Ein Rezept von Heidelbeertarte mit Baiserhaube, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>75 g</b> Marzipanrohmasse	<b>75 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Magerquark	<b>2</b> Eier
½ Becher Zucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	<b>2 Becher</b> Mehl, Type 550
Fett und Mehl für die Form	<b>2 TL</b> Backpulver
<b>3</b> Eiweiße	<b>2 Becher</b> Heidelbeeren (500 g, frisch oder TK)
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Prise</b> Salz
<b>2</b> ½ EL gemahlene Mandeln	<b>1 Msp.</b> Backpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine Tarte- oder Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl austreuen. Das Marzipan klein würfeln, die Butter schmelzen und mit dem Marzipan pürieren. Mit Quark, Eiern, Zucker und Butter verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zügig unterkneten. Den Teig in die Form geben, mit der Hand flach drücken und einen Rand hochziehen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20 Min. backen.
2. Frische Heidelbeeren verlesen, TK-Ware unaufgetaut verwenden. Die Eiweiße mit Salz, Vanillezucker und Backpulver steif schlagen. Die Mandeln auf den vorgebackenen Teig streuen, die Heidelbeeren darüber verteilen (2,5 cm Rand frei lassen). Die Baisermasse auf den Kuchen streichen. Nochmals 8-10 Min. backen.