

Rezept

# Waldmeister-Tarte

Ein Rezept von Waldmeister-Tarte, am 09.09.2024

## Zutaten

### Für den Teig

<b>140 g</b> Mehl	<b>60 g</b> Puderzucker
<b>110 g</b> kalte Butter	<b>1</b> Eigelb
Salz	

### Für die Creme

<b>150 ml</b> Waldmeistersirup	<b>1</b> Bio-Limette
<b>3</b> sehr frische Eier	<b>1</b> sehr frisches Eigelb
<b>50 g</b> Zucker	<b>120 g</b> flüssige Butter

### Topping

<b>250 g</b> kleine Erdbeeren	<b>ein paar</b> Waldmeisterblüten
-------------------------------	-----------------------------------

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten	getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
-------------------	---

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 rechteckige Tarteform (35 x 11 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

- 1.** Für den Teig Mehl und Puderzucker auf der Arbeitsfläche mischen. Die Butter in kleinen Würfeln, Eigelb und 1 Prise Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Mürbeteig flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
- 2.** Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 39 x 15 cm ausrollen. In die Tarteform geben und den Rand rundherum festdrücken. Auf den Teig einen Bogen Backpapier legen und bis zum Rand getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen. Den Boden im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. blind vorbacken. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, den Teigboden in weiteren 4-5 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3.** Während der Mürbeteig im Ofen ist, für den Curd den Waldmeistersirup in einen Topf geben. Die Limette heiß waschen und trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Eier, Eigelb, Zucker, Limettensaft und -schale sowie die flüssige Butter zum Waldmeistersirup geben. Die Masse bei schwacher Hitze rühren, bis sie dicklich wird (nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eier).

4. Den Curd durch ein feines Sieb streichen und etwas abkühlen lassen. Dann auf der Tarte verteilen und mindestens 1 Std. kühl stellen.
- 
5. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren waschen, nach Belieben die Stielansätze entfernen und die Früchte halbieren. Die Tarte mit den Erdbeeren belegen und mit Waldmeisterblüten garnieren.