



Beeren-Tarte

Zutaten:

1 unbehandelte Zitrone, 125 g kalte Butter, 250 g Mehl, 25 g Puderzucker, 2 Pck. Vanillezucker, Salz, 1 Ei, 450 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren), 30 g Zucker, 400 g Schmand

Zubereitung:

1. Eine Tarteform (26 cm Ø) fetten und mit Mehl ausstäuben. Zitrone heiß abspülen und trocken tupfen. Schale fein abreiben.
2. Für den Teig Mehl, Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, abgeriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, Ei, 1 EL kaltes Wasser und Butter in Stückchen zu einem Mürbteig verkneten.
3. Teig auf einem leicht bemehlten Stück Backpapier rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen, in die Form heben und den Teig am Rand hochdrücken.
4. Teigboden mit einer Gabel einstechen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
5. Tarteboden im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene 25-30 Minuten backen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad). Herausnehmen, ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und auskühlen lassen.
6. Zucker, Schmand und 1 Pck. Vanillezucker aufschlagen. Auf dem Tarteboden verteilen.
7. Beeren waschen, evtl. klein schneiden und auf der Creme verteilen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.