

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 05.06.2020

Sauerrahmtarte mit frischen Beeren Für 14 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

80 g Butter
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe S)
150 g Weizenmehl (Type 405)
6 g Backpulver

Für den Belag:

100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
30 g Speisestärke (alternativ Vanille-Puddingpulver)
400 g saure Sahne
200 g Crème Fraîche
2 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
400 g frische Beerenmix (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren etc.)



Außerdem:

1 Tarteform (Ø 26 cm, alternativ eine Springform)
1 Pck. Tortenguss, klar

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz glattarbeiten, das Ei zufügen und einarbeiten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und kurz unter die Buttermasse kneten. Den Teig für ca. eine Stunde in den Kühlschrank geben.
2. Eine Tarteform (Ø 26 cm, alternativ eine Springform) mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und die vorbereitete Tarteform damit auslegen inklusive Rand.
4. Für den Belag Zucker, Vanillezucker und Speisestärke trocken mischen. Saure Sahne, Crème fraîche, Eier und Eigelb in eine Schüssel geben, glattrühren und zum Schluss das Zuckergemisch zufügen und glattarbeiten.
5. Die Masse auf den Mürbeteigboden geben. Die Beeren darauf verteilen und ca. 50 bis 60 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
6. Die Tarte auskühlen lassen.
7. Den Tortenguss nach Packungsbeschreibung herstellen und die Sauerrahmtarte mit frischen Beeren abglänzen.

Pro Stück: Kcal: 250, KJ: 1052, E: 5 g, F: 13 g, KH: 27 g;