

Blaubeertarte mit Frischkäse-Quark-Creme

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für den Mürbeteig

220 g Mehl
70 g gemahlene Haselnüsse
60 g Puderzucker
1 Eigelb
170 g Butter

Für die Füllung

50 g Speisequark (20% Fettanteil)
220 g Frischkäse
50 g Puderzucker
45 g Mehl
1 Ei
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Für das Topping

300 g Blaubeeren
Puderzucker (optional)

Besonderes Zubehör

Tarteform (24cm Durchmesser)

Ein fruchtiges Stück **Blaubeertarte** ... mhm, wenn die Sonne rauskommt, gibt's doch nichts Schöneres als einen leckeren Obstkuchen mit Käsekuchen-Schicht. Was für

mich beim Backen immer ein Muss ist: Es muss entweder **Schokolade oder Obst** verarbeitet werden. Das ist quasi Pflicht.

- 1 -

Für den Mürbeteig: Mehl, gemahlene Haselnüsse und Puderzucker vermischen. Eigelb und Butter in Flocken dazugeben. Alle Zutaten zu einem Teig kneten. Mürbeteig 30 Minuten kalt stellen.

- 2 -

Ofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 3 -

Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Form mit dem Teig auskleiden. Boden ca. 10-15 Minuten im heißen Ofen backen.

- 4 -

Für die Füllung: Frischkäse, Speisequark, Puderzucker, Ei und Vanilleextrakt cremig rühren.

- 5 -

Füllung sowie Blaubeeren auf dem ausgekühlten Boden verteilen.

- 6 -

Blaubeertarte nochmals 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Optional Puderzucker auf die ausgekühlte Tarte streuen.