

Einfache Erdbeertarte

VORBEREITEN

40
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

Für den Teig

170 g Mehl
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
110 g kalte Butter
1 Eigelb

Für den Belag

250 ml Milch
3 Eigelb
4 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Speisestärke
1 Vanilleschote
500 g Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Zubehör

Tarteform (ca. 28 cm Durchmesser)
Schneebeesen

Wenn ich an französischen Bäckereien vorbeilaufe, lachen sie mich immer am meisten an: Erdbeertartes. Sie selbst zu backen ist gar nicht schwierig und du kannst das Rezept ganz leicht abändern: zu der Creme noch

geschmolzene Schokolade geben oder einfach die Erdbeeren durch anderes Obst ersetzen.

Vom Mürbeteig kannst du gleich eine Portion mehr machen, die zweite Tarte 10 Minuten blindbacken und einfrieren. Wenn dann mal unerwarteter Besuch ansteht, brauchst du sie einfach nur vom Gefrierfach in den Backofen schieben und nochmal kurz 10 Minuten aufbacken.

- 1 -

Für den Teig Mehl, Zucker und Salz vermischen. Butter in Stücke schneiden, hinzugeben und verkneten, bis eine bröselige Masse entsteht. Eigelb dazugeben und verkneten. So viel kaltes Wasser einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einschlagen und 1 Stunde kalt stellen.

- 2 -

Für den Belag Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen und mit der Schote in der Milch erhitzen, aber nicht kochen.

- 3 -

Eigelbe mit Zucker aufschlagen. Mehl und Speisestärke unterrühren. Vanilleschote aus der Milch entfernen und Milch langsam und unter stetigem Rühren in die Eimasse rühren.

- 4 -

Masse zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze eindicken lassen, dabei stetig mit dem Schneebeesen rühren. Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und abkühlen lassen.

- 5 -

Einfache Erdbeertarte

Tarteform einfetten. Teig aus dem Kühlschrank holen und 15 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Tarteform damit auslegen. 30 Minuten kalt stellen.

- 6 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Tarteboden mit einer Gabel einstechen. Mit Alufolie abdecken und 15 Minuten backen. Folie entfernen und 5-10 Minuten backen, bis der Boden Farbe annimmt. Auskühlen lassen.

- 7 -

Vanillecreme auf dem Tarteboden verteilen und mit Erdbeeren belegen. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.