

Beerentarte

Zutaten für den Teig:

240 g Weizenmehl
30 g Puderzucker
150 g kalte Butter
0,5 EL kaltes Wasser

Für den Belag:

3 Eier
200 g Quark
100 g Crème Fraîche
80 g Zucker
100 g Marzipanrohmasse
300 g gemischte Beeren
Mandelblättchen

Backzeit ca. 40 min bei 175 Grad im Heißluftofen

Mehl und Puderzucker in einer Schüssel vermischen und die kalte Butter mit den Fingern darunter reiben. Das Wasser und das Ei hinzugeben und alles schnell zu einem Teig zusammenfügen.

Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Fläche oder zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und eine große runde Tarteform damit auskleiden.

Die Eier, den Quark, die Crème Fraîche, den Zucker, die geriebene Marzipanmasse vermengen und die Form damit zu 2/3 füllen.

Die Beeren auf der Tarte verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Die Tarte goldgelb backen bis die Füllung fest geworden ist. Mit Puderzucker bestreuen.