

Jonas Beerentarte

vorgestellt von Jona Weidmann

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 100g Rohrohrzucker
- 150g Weizenmehl Type 550
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei Größe M
- 125g kalte Butter

FÜR DIE FÜLLUNG

- 70g Rohrohrzucker
- 2 Eier Größe M
- 400g Speisequark (20% Fett)
- 125g Sahne
- 30g Vanillepuddingpulver
- 1 Pck. Vanillezucker

- 250g frische Heidelbeeren
- 125g frische Himbeeren



ZUBEREITUNG

Für den Teig 100g Zucker, 150g Mehl, Salz und Haselnüsse vermischen. 125g Butter in Stücke schneiden und zufügen, die Zutaten zu einem krümeligen Teig vermischen, dann ein Ei zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.

Den Boden einer Tarteform (28cm) mit etwa 10g Butter einfetten und mit 15g Mehl bestäuben. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Füllung Zucker, Eier, Quark und Sahne mit Puddingpulver und Vanillezucker aufschlagen. Beeren verlesen.

Den gekühlten Teig zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 3-4mm dick ausrollen und in die Form legen. Mit den Fingern Boden und Rand andrücken und die Quarkfüllung darauf verstreichen. Beeren darauf verteilen und etwas in die Masse drücken. Tarte ca. 35-40 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Lokalzeit