



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

HIMBEER-MANDEL-TARTE



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 2 Stunde

PORTIONEN

6-8

ZUTATEN

- 500 g TK-Blätterteig, aufgetaut
- 285 g Butter
- 285 g Zucker
- 285 g Mandelmehl
- 3 Eier, Größe L, aus Freilandhaltung
- 1 TL Vanilleextrakt
- 160 g Himbeeren
- 40 g Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

1. Eine runde Brat- und Servierpfanne (23 cm) von Le Creuset mit Backspray einfetten. Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den aufgetauten Blätterteig 2 mm dick ausrollen. Einen Kreis aus dem Blätterteig schneiden - dieser sollte über den Rand der Brat- und Servierpfanne hinausragen, die der Teig beim Backen noch kleiner wird. Den kreisrunden Blätterteig auf ein Brett legen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Den gekühlten Teig in die eingefettete Pfanne legen. Ein Stück Backpapier auf die Pfanne legen, mit Blindbackkugeln oder Reis füllen und 45 Minuten lang blind backen. Dann das Papier und die Blindbackkugeln entfernen und unbedeckt 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 160 °C Umluft herunterschalten.
4. Für die Füllung die Butter schmelzen und in eine große Schüssel geben. Den Zucker hinzufügen und alles glatrühren. Mandelmehl, Eier und Vanilleextrakt hinzugeben und gut vermischen. Auf den gebackenen Boden geben und die Himbeeren darüber verteilen. Mit den Mandelblättchen bestreuen und 50–60 Minuten goldbraun backen. Falls die Oberseite der Tarte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen aus dem Backofen nehmen und vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen.

Copyright Bild/Rezept © 2024 Le Creuset; www.lecreuset.com