

Schwarzbeertarte



Zutaten

Am Abend den Teig vorbereiten.

200 gr kalte Butter, in kleine Würfeln geschnitten
250 gr Mehl, gesiebt
20 gr Zucker
50 gr Naturjoghurt

Am nächsten Morgen die Füllung vorbereiten:

600 gr Schwarzbeeren
1 Päckchen Vanillezucker
40 gr Zucker
3 EL Maizena
40 gr Zitronensaft

Zubereitung

Am Tag vorher das Mehl und den Zucker zusammenmischen. Dann die Butter mit den Händen einkneten. Als letztes das Joghurt begeben. Den Teig in Folie einwickeln und in Kühlschrank über Nacht kühlstellen. Am nächsten Tag die Maisstärke Maizena in Zitronensaft einrühren. Die Beeren mit Zucker und Vanillezucker rühren. Alles in Topf geben und kurz aufkochen. Maizena einrühren und 3 Minuten lang aufkochen unter ständigem rühren. Kalt stellen. Backofen auf 200 Grad aufheizen. Den Teig ausrollen und Tarteform auslegen, mit den Schwarzbeeren füllen und für 15 Minuten in Gefrierschrank legen. Eigelb mit 1 EL Sahne vermischen. Tarte aus dem Gefrierschrank nehmen. Mit Eimischung pinseln und 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180 Grad runterdrehen und weiter ca. 25 Minuten backen.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

