

BEEREN-VANILLE-TARTE



ZUTATEN (FÜR 1 TARTE):

- 250 g Mehl • 125 g Zucker
- 80 g Butter • 1 Eigelb
- 100 ml kaltes Wasser • Salz
- 1 Pk Vanillepuddingpulver
- 500 ml Milch • 100 g Erdbeeren
- 200 g Himbeeren

ZUBEREITUNG: Mehl, 80 g Zucker, Butter, Eigelb, Wasser und eine Prise Salz zu einem Mübeteig verarbeiten. Ausrollen, Tarteform damit auslegen, mit einer Gabel einstechen und bei 200 °C O/U für 25 min backen. Puddingpulver mit 6 EL Milch und 45 g Zucker verrühren. Restliche Milch in einem Topf aufkochen, Puddingmischung dazugeben und unter ständigem Rühren erneut aufkochen. Mischung auf dem ausgekühlten Boden verteilen und für 4 h im Kühlschrank erkalten lassen. Erdbeeren halbieren und mit den Himbeeren vor dem Servieren auf der Tarte verteilen.

Das Rezept funktioniert auch mit anderen Beeren- oder Obstsorten.

Streu eine Handvoll gehackte Pistazienkerne als Deko über die Tarte.