

Heidelbeer-Tarte



Zutaten (28er Tarteform – 12 Stücke):

Teig:

150 g Butter
150 g Zucker
300 g Mehl
1/2 Pkt. Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

400 g Heidelbeeren (frisch)
200 g saure Sahne
50 g Zucker
8 g Vanillezucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und eine Tarteform gründlich fetten.

Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben. Mehl mit Backpulver vermischen, zu den übrigen Zutaten geben und alles zu einem Mürbeteig verarbeiten. Die gefettete Tarteform mit dem Mürbeteig auskleiden und in den Kühlschrank stellen.

Saure Sahne mit Vanillezucker sowie Zucker verrühren. Die Heidelbeeren waschen und unterheben. Die Tarteform aus dem Kühlschrank holen und die Heidelbeermasse gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen. Die Tarte in den vorgeheizten Backofen geben und 35 Minuten backen. Danach aus dem Ofen holen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipp:

Die Tarte schmeckt lauwarm mit einem Klecks Sahne oder [Zitronen-Joghurt-Eis](#) besonders gut.

Nährwertangaben: 322 kcal p.P., 47 g KH p.P.