GEDECKTE HIMBEERTARTE

4.9 bei 22 Bewertungen

1 h 20 min | Mürbteig | Heißluft | 180 Grad | 30 min



Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten. Dazu Mehl, Butter, Staubzucker und Eier in eine Schüssel geben und per Hand oder mit einer Küchenmaschine (am besten mit einem Flachrührer) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig anschließend 20 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

2. Zwei Drittel des Mürbteigs rund ausrollen und in die Tarteform legen.

3. Topfen, Zucker, Ei und Vanillezucker miteinander verrühren und die Masse in die Tarteform geben. Danach die Himbeeren darauf verteilen.

4. Den restlichen Mürbteig ausrollen und die Tarte damit bedecken. Ich habe vorher mit einer Gitterstanze Herzen ausgestochen und die Tarte damit verziert.



5. Die Tarte im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft ca. 35 Minuten backen.

BACKEN MIT CHRISTINA Tipp

Zutaten

FÜR EINE RUNDE TARTEFORM Ø CA 24 CM

MÜRBTEIG

400 g	Weizenmehl 700
200 g	Butter
100 g	Staubzucker
2	Eier

FÜLLE

250 g	Topfen
60 g	Zucker
1	Ei
15 g	Vanillezucker
300 g	Himbeeren

Die Torte schmeckt am nächsten Tag noch besser & sie kann natürlich auch in einer Auflaufform oder auf einem Backblech gebacken werden.