Blaubeer-Käsekuchen-Tarte mit Walnüssen



Käsekuchen mal anders. Hier treffen buttriger Walnuss-Mürbeteig, eine cremige Blaubeer-Käsekuchen-Füllung, viele saftige Blaubeeren und knackige Walnusskerne aufeinander-

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit: 1 Std
Backzeit: 45 min

ZUTATEN

Für den Boden

- 100 g gemahlene Walnüsse
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Puderzucker
- 80 g kalte Butter, in kleine Stücke geschnitten
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz

Für die Käsekuchen-Füllung

250 g Quark, Magerstufe
50 g Schmand
1 TL Vanille-Extrakt
2 EL Weichweizengrieß
50 g Honig (alternativ Puderzucker)
Abrieb 1/2 Bio-Zitrone
3 EL Zitronensaft
2 EL Blaubeer-Konfitüre

Außerdem

150 g frische Blaubeeren
Ein paar Walnusshälften zum Belegen
Einige Blätter frische Minze für die Deko

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu zügig einem glatten Mürbeteig verkneten. Das geht am besten erst mit der Küchenmaschine (Knethaken) und anschließend kurz per Hand. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine rechteckige Tarteform (12 x 36 cm) einfetten.
4. Nach der Kühlzeit den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca.15 x 40 cm)) ausrollen und die Form damit auslegen. Überstehenden Teig abschneiden.
5. Backpapier auf den Teig legen und Hülsenfrüchte zum Blindbacken gleichmäßig darauf verteilen. Für 15 Minuten backen.
6. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung verrühren.
7. Nach der Backzeit die Form aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 175°C reduzieren. Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen. Die Füllung

gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und die Blaubeeren darauf verteilen.
8. Weitere 25-30 Minuten backen. Anschließend aus der Form lösen und abkühlen lassen.
9. Vor dem Servieren mit einigen Walnuss-Hälften und Blättern frischer Minze dekorieren.