

Heidelbeer-Schmand-Tarte



Eine köstliche Tarte mal ohne Mürbeteig dafür mit Mandeln, einer Tonkabohnen-Note, saftigen Heidelbeeren und einem Schmand-Guss.

8-10 Stücke

Zubereitungszeit: 35 min

Wartezeit: 1 Std

Backzeit: 40 min

ZUTATEN

Für den Teig

100 g Butter, weich

80 g brauner Zucker

2 Eier

1 TL Tonkabohnen-Paste (alternativ Tonkabohnen-Abrieb oder Vanille-Extrakt)

100 g Mehl

100 g gemahlene Mandeln (hier nicht blanchiert)

1 TL Backpulver

Für den Schmand-Guss

150 g Schmand

2 Eier

80 g Zucker

1 TL Vanille-Extrakt

Abrieb $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

Ein paar Spritzer Zitronensaft

1 EL Speisestärke

Außerdem

Ca. 500 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

ZUBEREITUNG

1. Butter, brauner Zucker und die Eier über einem Wasserbad cremig rühren. Vom Wasserbad nehmen. Tonkabohnen-Paste unterrühren. In einer separaten Schüssel Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und mit der Butter-Mischung vermengen. Den Teig abgedeckt für eine Stunde im Kühlschrank parken.
2. Frische Heidelbeeren waschen, verlesen und trockentupfen. TK-Heidelbeeren gefroren weiterverarbeiten.
3. Eine Tarte-Form (rechteckig oder rund ca. 24 cm Ø) einfetten.
4. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, ausrollen und die Tarte-Form damit auskleiden. Überstehenden Teig an den Rändern mit einem scharfen Messer abschneiden.
6. Heidelbeeren auf dem Teig verteilen. Die Tarte für 20 Minuten anbacken.
7. In der Zwischenzeit alle Zutaten für den Belag verrühren. Die Tarte nach der Backzeit aus dem Backofen nehmen, den Schmand-Guss darauf verteilen und ca.

20 Minuten bei gleicher Temperatur fertigbacken.

8. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Bei Tarte-Formen mit Hebeboden die Tarte aus der Form lösen. Bei Tarte-Formen ohne Hebeboden in der Form servieren.