Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Blätterteig-Nusstarte mit Vanillecreme und Beeren

Ein Blickfang...

Ich habe diese besondere Tarte in der Auslage eines Bäckers gesehen. Allerdings mit Erdbeeren verziert. Die Idee fand ich spannend und hab mir gleich eine abgewandelte Rezeptur ausgedacht. Der Blätterteig wird ausgerollt und seitlich mit etwas süßer Nussfüllung bestrichen.

Dann die Seiten etwas einrollen, so dass ein kleines Blätterteigschiff entsteht. Das Ganze wird „blind gebacken“. Zum besseren Verständnis hier ein paar Fotos dazu:

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

Mit Vanillepudding und frischen Beeren gefüllt, ist die Tarte ein Blickfang auf jeder Kaffeetafel. Ich habe die Tarte beim letzten Grillfest mitgenommen und sie kam super an. Deswegen hier die Rezeptur für unseren sommerlichen Beerengenuss:

Zutaten

- Ca. 250 g Blätterteig
- 400 g Milch
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 40 g Zucker
- 125 g Blaubeeren
- 200 g Himbeeren

- 150 g Brombeeren
- 50 g gemahlene Nüsse
- 2 El Honig
- Zum Bestreuen: Nüsse nach Wahl

Zubereitung

Den Blätterteig (evtl. auftauen) und rechteckig ausrollen.
50 g gemahlene Nüsse mit 2 EL Honig vermischen und seitlich ca. 2 cm breit auf beide Teigränder verstreichen. Seiten etwas einrollen, so dass die Nussfüllung gut eingerollt ist.
Den Teig in eine ofenfeste Form legen. Die Teigmitte mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit einem Streifen Backpapier belegen und mit 4 Metallmessern oder Ähnlichem beschweren (siehe Foto). Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 15 Minuten vorbacken. Dann die Messer und das Backpapier entfernen und den Teig weitere 5 Minuten backen.
In der Zwischenzeit den Pudding nach Verpackungsangabe zubereiten. Dabei nur 400 ml statt 500 ml Milch verwenden, damit der Pudding fester wird. Pudding abdecken und komplett abkühlen lassen. Anschließend auf dem Blätterteig verteilen, mit Beeren bedecken und mit Nüssen bestreuen.

Tipp: Ich habe den gebackenen Blätterteigboden mit erwärmter Schokolade bestrichen, damit dieser länger knusprig bleibt. Die Beeren hab ich zum Schluss noch mit flüssiger Agar-Agar besprüht bzw. bestrichen, damit sie lange frisch aussehen.