

Heidelbeertarte



Zutaten:

Für eine Kuchenform:

Für den Kuchenboden:

- 150 g Mehl (Typ 505) plus 75 g Mehl
- 180 g Butter
- 40 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 5 EL Eiswasser (oder crushed ice)

Für die Füllung:

- 750 g Heidelbeeren, frisch
- 1 Apfel
- 75 g Gelierzucker (3:1)
- 1 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Wahlweise: 50 g Mandelblättchen



Zubereitung

Für einen knusprigen Boden die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und 30 Minuten tiefkühlen.

In einen Blitzhacker 150 g Mehl mit 40 g Zucker und ½ TL Salz verrühren. Dann die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Restliche 75 g Mehl zugeben und nochmal kurz mixen.

Esslöffelweise eiskaltes Wasser hinzugeben, bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt.

Den Teig nun leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform legen und einen gleichmäßigen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde kühlen. Danach mit Mehl

bestäuben, mit Backpapier belegen, getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen und im Ofen bei 170°C Umluft 15 Minuten blindbacken. Etwas abkühlen lassen, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Nochmal 5 Minuten ohne Backpapier nachbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Apfel schälen, entkernen und grob raspeln. Die Apfelraspel, Heidelbeeren, Gelierzucker, Honig, Zimt und Mandelblättchen in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Jetzt das Vanillepuddingpulver mit 4 EL Wasser anrühren und zu den Beeren geben. Rührend 2-3 Minuten kochen bis es andickt.

Die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben und gleichmäßig verteilen.

Die Tarte im Ofen für ca. 15 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen, bis die Füllung schnittfest geworden ist.

Mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.