Nah&Frisch



www.haasbacken.at Professional

Erdbeer Tarte

Kuchen & Gebäck Früchte Frühling Muttertag Sommer Süße Gerichte Torten

Zubereitung

Schwierigkeit: ●●●○○

Butter, Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Backrohr auf 200 °C vorheizen und die Tarteform einfetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Tarteform damit auslegen, andrücken und die überstehenden Ränder abschneiden. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen und mit Linsen auffüllen. 15 Minuten bei 200 °C backen. Backpapier und Linsen entfernen. Erdbeeren waschen und klein schneiden. Die Tarte auskühlen lassen, mit Erdbeermarmelade bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Tortengelee nach Anleitung zubereiten und über die Erdbeeren geben.

Zutaten

- 120 g Butter
- 200 g Mehl
- 50 g Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillinzucker
- 1 Ei (M)
- 1 Prise Salz
- 400 g Erdbeeren
- 3 EL Erdbeermarmelade
- 1 Pkg. Tortengelee
- 50 g Kristallzucker (für Gelee)