Nah&Frisch



Nah&Frisch Professional

# Heidelbeer-Tarte

Dessert Brot&Gebäck Früchte Kuchen Sommer Süße Gerichte Torten

## Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und 2 EL eiskaltem Wasser dazu geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Tarte- oder Pieform (26 cm Durchmesser) einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zitrone waschen, Schale abreiben. Teigboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Heidelbeeren auf den Teig geben und darüber Zitrone, Zucker und Mandeln gleichmäßig verteilen und weitere 15 Minuten backen.

## Zutaten

- 200 g Mehl
- 50 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 300 g frische oder tiefgefrorene Heidelbeeren
- 1 Zitrone unbehandelt
- 2 EL Zucker
- 80 g geriebene Mandeln