



Blaubeer-Tarte

ZUTATEN:

Für den Teig:

300g Mehl
200g kalte Butter (gewürfelt)
100g Zucker
1 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Für die Füllung:

200g Saure Sahne
50g Zucker
1 Ei
1 Pck. Vanillezucker
350g Blaubeeren

ZUBEREITUNG:

Die Zutaten für den Teig zu einem Teig verkneten und die Tarte-Form damit auskleiden.

Die Zutaten für die Füllung (bis auf die Blaubeeren) miteinander verrühren und zum Schluss die Blaubeeren unterheben.

Die Blaubeermasse direkt auf den Teigboden geben und für 35 Minuten in den auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizten Backofen schieben.
(Umluft: 180°C)



Guten Appetit