

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

ERDBEERTARTE

Zutaten:

400 g	Erdbeeren
30g	Butter
20 g	Mehl
1 Rolle	Blätterteig
125 g	gemahlene Mandeln
75 g	Rohrzucker

ZUBEREITUNG

Die Erdbeeren kurz und behutsam unter fliessendem kaltem Wasser waschen, trocken tupfen und von den Stielen befreien. In Scheiben schneiden.

Den backofen auf 210° C vorheizen. Eine Tarteform von 20cm Durchmesser mit der Butter fetten, mit dem Mehl austreuen und dem Blätterteig auskleiden (alternativ Backpapier verwenden). Aus de Teigresten eine Kugel formen und ausrollen. Die ausgelegte Form und den ausgerollten Teig-Rest für ca. 5 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die gemahlenene Mandeln mit der Hälfte des Zuckers vermischen. Die Form aus dem Kühlschrank nehmen, den teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit der Mandelmischung bestreuen. Die Erdbeeren darauf verteilen. Den ausgerollten Teig-Rest mit der Spitze eines scharfen Messers in ca. drei Millimeter breite Streifen schneiden. Die Erdbeeren mit den Teigstreifen gitterförmig belegen, mit dem restlichen Rohrzucker bestreuen und ca. 30 Minuten backen.

Die goldbraun gebackene tarte aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren lauwarm abkühlen lassen. En guete☺.

Tipp:

Eine schöne Kugel Eis wäre super dazu – z.b. ein Joghurt-Eis?