

Brombeerentarte

etwa 12 - 14 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Teig:

etwa 350 g Mehl
1 TL Dr. Oetker Backpulver
125 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
175 g Butter, weich

Belag:

500 g Brombeeren
50 g Zucker
½ TL Zimt

1 Vorbereitung:

Wähenform (Ø 28 cm) mit Dr. Oetker Backspray einsprühen und bemehlen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Boden die Hälfte (360 g) des Teiges auf bemehlter Arbeitsfläche rund auswallen (Ø etwa 28 cm) und mithilfe des Wallholzes in die Wähenform abrollen. Im unteren Teil des vorgeheizten Backofens während ca. 20 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Anschliessend vom restlichen Teig 1/3 abnehmen und daraus 2 Rollen (je 40 cm) formen. Die Rollen als Rand in die Form drücken. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

3 Belag:

Brombeeren verlesen und waschen. Brombeeren mit Zucker und Zimt mischen und auf dem Teig verteilen. Teigstreifen gitterartig auflegen und überstehenden Teig abschneiden. Im vorgeheizten Backofen während ca. 30 Minuten backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten

Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.