

Heidelbeer-Tarte mit Crème Pâtisserie

etwa 10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Tarteform mit Hebeboden (35 x 11 cm):

Dr. Oetker Backspray

Knetteig:

150 g Mehl

1 Msp. Dr. Oetker Backpulver

50 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Butter oder Margarine, weich

1 EL Wasser

Belag:

1 Beutel Dr. Oetker Crème Pâtisserie

250 ml Milch

etwa 250 g Heidelbeeren, tiefgekühlt

1 Vorbereiten:

Die Tarteform einsprühen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (40 x 15 cm) auswallen. Anschliessend den Teig auf der Teigrolle aufrollen, über der Tarteform abrollen und den Rand leicht andrücken. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Die Crème Pâtisserie mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Boden glatt streichen. Blaubeeren verlesen, waschen und dekorativ auf der Puddingcreme verteilen. Tarte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt der rechteckigen Form kann auch eine runde Tarteform (Ø 24 cm) verwendet werden.

