

Blaubeer-Pudding-Tarte

Ein cremiger Heidelbeerkuchen mit knusprigem Knetteigboden

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform mit Heheboden (35 x 11 cm):
Fett

Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g weiche Butter oder
Margarine
1 EL Wasser

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste
Puddingcreme
250 ml Milch
etwa 250 g Heidelbeeren
(Blaubeeren)

1 Vorbereiten:

Die Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin 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) ausrollen. 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.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten

Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Backfeste Puddingcreme 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 aus der Versuchsküche

- Statt der rechteckigen Form können Sie auch eine runde Tarteform (Ø 24 cm) verwenden.

