

# Blaubeertarte

Diese knusprige Tarte mit frischen Heidelbeeren und dem klassischen Teiggitter gelingt ganz leicht und schmeckt einfach jedem.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Tarteform (Ø 28 cm):

Fett

### Mürbeteig:

350 g Weizenmehl

1 ½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

175 g weiche Butter oder Margarine

### Heidelbeer-Belag:

500 g Heidelbeeren (Blaubeeren)

50 g Zucker

etwa ½ TL gemahlener Zimt

## Wie backt man eine Blaubeertarte?:

### ① Mürbeteig zubereiten:

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. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen die Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- ② Für den Boden die Hälfte des Mürbeteiges auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen und mit Hilfe des Teigrollers in der Tarteform abrollen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Den Boden in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Anschließend vom übrigen Teig 1/3 abnehmen und daraus 2 Rollen (je 40 cm) rollen. Die Rollen als Rand in die Form drücken. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

4 **Heidelbeer-Belag zubereiten:**

Blaubeeren verlesen und waschen. Zucker mit Zimt mischen und mit den Blaubeeren vermischen. Blaubeeren in der Tarteform verteilen. Teigstreifen gitterartig auflegen und überstehenden Teig abschneiden. Tarte auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Tarte schmeckt köstlich mit Vanilleeis oder einer Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße.
- Der Blaubeer-Belag lässt sich auch gut mit Äpfeln kombinieren.
- Die Tarte nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

