






Blueberry-Tarte

Eine saftige Tarte mit Blaubeeren

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

1 Vorbereiten:

Blaubeeren verlesen und waschen. Für den Teig Eiweiß sehr steif schlagen. Tarteform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Rührteig:

Butter und Honig in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Bourbon Vanille-Zucker, Finesse, Eigelb und Kefir unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Eischnee unterziehen. Zuletzt Blaubeeren unterheben. Teig in der Tarteform verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 45 Minuten

- 3 Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreuen und nach Wunsch mit Blaubeeren garnieren.

Zutaten:

Für die Tarteform (Ø 24 cm):
Fett

Rührteig:

500 g Heidelbeeren (Blaubeeren)
3 Eiweiß (Größe M)
60 g weiche Butter
150 g Honig
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eigelb (Größe M)
200 g Kefir
200 g Weizenmehl

Außerdem:

Puderzucker

