

# Himbeer-Mohn-Tarte

Saftige Tarte mit Schmand und fruchtigen Himbeeren

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett  
Backpapier

### Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 Msp. gemahlener Zimt

### Belag:

200 g Himbeeren

### Guss:

400 g Schmand  
3 Eier (Größe M)  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

## 1 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Diese bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

## 2 Vorbereiten:

Für den Belag Himbeeren verlesen. Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## 3 Teig auf den Boden der Springform geben. Am Boden der Springform festdrücken und einen kleinen Rand formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**



Boden in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

#### 4 Guss:

Schmand mit Eiern, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Finesse verrühren. Etwa 3 EL der Masse in eine Schale füllen, mit Mohn-Back verrühren und auf dem Boden verteilen. Den Rest der Masse auf der Mohnmasse verstreichen. Die Himbeeren darauf verteilen und Tarte fertig backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Tarte in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

#### Quelle:

Dieses Rezept stammt von: Stefanie Herbst - Inhaberin von Gretchens Villa - Kaffee & Feines aus der Küche im Hamburger Karo Viertel ([www.gretchens-villa.de](http://www.gretchens-villa.de))



#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Tarte auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereiten, diese auftauen, gut abtropfen lassen und am besten mit Küchenpapier trocken tupfen.

