

# Erdbeertarte

Kuchen » Erdbeer

## Zutaten (12 Stücke)

- » 150g Mehl
- » 50g gemahlene Mandeln
- » 210g Zucker
- » 1TL Salz
- » 100g Butter/Margarine
- » 2 Ei(er)
- » 200ml Milch
- » 300g Crème fraîche
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 5 Eigelb
- » 200g Erdbeeren
- » 100g Mandelblättchen
- » 1Msp. Zimt

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl, gemahlene Mandeln, 50g Zucker, Salz, Butter in Flöckchen, 1 Ei verkneten. Mürbeteig ca. 30min kühlen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Milch mit Crème fraîche und Vanillemark aufkochen, abkühlen lassen. Eigelbe mit übrigem Ei und 100g Zucker verquirlen. Vanillecreme zufügen und die Soße im heißen Wasserbad dickcremig rühren.

3. Eine gefettete Quicheform (Durchmesser 26cm) mit dem Teig auskleiden. Pergamentpapier und Hülsenfrüchte auflegen und 15min blind backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Creme auf die Tarte geben. Bei 140°C in 40min fertig backen.

4. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen, putzen, vierteln. Auf den Tarteboden legen, mit Mandeln bestreuen. 60g Zucker mit Zimt mischen, auf die Beeren streuen, unterm Backofengrill karamellisieren.

Nährwerte: 380kcal/E8g/F26g/KH29g pro Stück

angelegt am: 04.09.2002

Rezept-Nr: 115

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke