

Heidelbeer-Tarte

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

☐ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

350 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
120 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
170 g raumwarme Butter

Belag:

50 g Zucker
½ gestr. KL gemahlener Zimt
750 g Heidelbeeren

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Zubereitung:

Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

2 Die Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 22 cm Ø) ausrollen und mit Hilfe eines Rollstabes über einer befetteten Tarteform abrollen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 15 Minuten

3 1/3 vom übrigen Teig zu zwei Rollen (à 30 cm lang) formen, am Formrand in die Form legen und hochdrücken. Den übrigen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden.

④ **Belag:**

Zucker mit Zimt und Heidelbeeren vermischen und in der Tarteform verteilen. Die Teigstreifen als Gitter auflegen und überstehenden Teig abschneiden. Die Tarte auf dem Rost in die untere Hälfte des Rohres schieben und **bei gleicher Herdeinstellung ca. 30 Min. backen.**

⑤ Die Tarte lauwarm oder erkaltet mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zur Tarte Vanille-Eis oder Dr. Oetker Bourbon Vanillesoße aus dem Kühlregal servieren.
- Der Heidelbeer-Belag lässt sich auch gut mit Äpfeln kombinieren.
- Die Tarte ist bei Raumtemperatur ca. 4 Tage haltbar.