

REZEPT

nutella® Biscuit-Tarte

Mittel

1 h 40 min



ZUTATEN

Für den Teig:

300 g Mehl (Typ 405)

100 g gemahlene Haselnüsse

120 g Zucker

1 TL Backpulver

170 g Butter

2 Eier

3 TL Weizenmehl für die Teigverarbeitung

Für die Füllung:

250 g fettreduzierter Frischkäse

120 g Joghurt 3.5% Fett

2 EL Zucker

1 EL Speisestärke

1 Ei

150 g Beeren-Mix (gefroren)

Für das Topping:

120 g (15g/Portion) nutella®

Utensilien:

Rührschüssel

Nudelholz

Handrührgerät

Tarteform (herausnehmbarer Boden, 28cm)

Teigschaber

Backblech
Backpapier
Reis oder Linsen



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG



1

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Zucker, Backpulver und Butter mit den Händen gut vermischen. Eier hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Kugel formen und 30 Minuten kühl stellen.



2

Die Teigkugel halbieren. Eine Hälfte des Teigs 3mm dick auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Tarteform mit dem ausgerollten Teig auslegen und die Ränder hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. 10 Minuten kühl stellen. Den Backofen vorheizen (200 °C Ober-/Unterhitze / 180 °C Umluft). Den Teigboden mit Backpapier belegen und mit ungekochtem Reis oder Linsen beschweren. 10 Minuten backen, danach Papier und Reis oder Linsen entfernen und den Teigboden auskühlen lassen.



3

Die andere Hälfte des Teigs 3mm dick auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Aus dem Teig einen Kreis (24 cm) ausschneiden. Den restlichen Teig mit einem herzförmigen Ausstecher ausstechen und auf den Kreis aufdrücken. Den kleinen Buchstaben „n“ mit einer abgerundeten Messerspitze auf das Herz zeichnen. Die gesamte Herzform-Scheibe auf ein Backpapier legen und ca. 10 Minuten backen. Beiseitelegen.



4

Den fettreduzierten Frischkäse und den Joghurt mit einem Handrührgerät auf niedrigster Stufe cremig verrühren. Anschließend Zucker, Speisestärke und Ei hinzugeben. Die Käsekuchenmasse in die Tarteform gießen und den Beeren-Mix auf der Käsekuchenmasse verteilen.



5

Backofen vorheizen (150 °C Ober-/Unterhitze / 130 °C Umluft). Ein Backblech in die mittlere Schiene des Backofens schieben. Tarteform mittig platzieren. Vorsichtig heißes Wasser auf das Backblech gießen, bis die Form ca. 3 cm im Wasser steht. Tarte mit Alufolie bedecken und ca. 30 Minuten backen. Anschließend die Tarte auskühlen lassen.



6

Die Tarte aus der Form lösen und mit einem Spatel nutella® auf der ganzen Oberfläche verteilen. Die Mürbeteig-Herzform mittig daraufsetzen, ohne die Ränder zu berühren. Guten Appetit!