

REZEPT

# Tarte mit nutella® und Blaubeeren

Leicht

12 Portionen

1 h 30 min



## Zutaten

für 12 Portionen

### Für den Teig

65 g geschälte Haselnüsse

160 g Weizenmehl

80 g Butter + etwas Butter für die Form

80 g Puderzucker

2 Eigelb

Abrieb und etwas Saft 1 unbehandelten Zitrone

4 g frische Hefe

1 Prise Salz

200 g Blaubeeren

1 EL Zucker

### Für die Dekoration

90 g nutella®



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

## ZUBEREITUNG

**1**

Nüsse in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und im Mixer fein hacken. Mehl, Butter in Stücken, Puderzucker, Eigelbe, Zitronenabrieb, zerbröselte Hefe und Salz sowie Nüsse zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2**

Teig ausrollen. Mit 3/4 des Teigs den Boden und Rand einer gefetteten Springform (ø 22 cm) auslegen. Blaubeeren mit Zitronensaft, Zucker und 2 EL Wasser in einen Topf geben, bei kleiner Hitze ca. 10–15 Minuten dünsten und anschließend etwas auskühlen lassen.v



3

Blaubeermasse auf dem Teig verteilen. Den übrigen Teig in Streifen schneiden, die Beeren damit gitterförmig belegen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Die Tarte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit nutella® Tupfen verzieren und servieren.

## Hat's geschmeckt? Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept

Da kommt ein echtes Geschmacksfeuerwerk auf den Tisch! Die Kombination aus nutella® und Blaubeeren ist wirklich was ganz Besonderes! Probier unser **Rezept für Tarte mit nutella® und Blaubeeren** – du wirst es schmecken!