

RECIPE

# Vanilletarte mit rosa Pfeffer und nutella®

Pfiffig

1 h 0 min



## ZUTATEN

### FÜR 12 STÜCK

#### Für den Teig:

- 125 g Filoteig
- 40 g Butter

#### Für die Füllung:

- 1 Vanilleschote
- 600 ml Milch
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb, Größe M
- 1 EL Speisestärke

#### Zum Dekorieren:

- 80-100 g nutella®
- 125 g Himbeeren
- 5-8 g Rosa Pfefferbeeren

#### Back-Utensilien:

- Springform (Ø 24 cm)
- Backpinsel
- Topf
- Schneebesen
- Einwegspritzebeutel



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

## ZUBEREITUNG

- 1** Eine Springform (Ø 24 cm) mit etwa 2 TL Butter ausfetten. Teigblätter ausbreiten und von einer Seite mit der restlichen Butter bestreichen. Nach und nach in die Springform geben, dabei über den Rand legen.
- 2** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4) vorheizen. Die Teigschale im Backofen etwa 12 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Den Boden in der Springform lassen.
- 3** Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. 550 ml Milch, Vanillemark und -schote, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und etwa 5 Minuten ziehen lassen. Restliche Milch, Eigelb und Stärke verquirlen. Etwas heiße Milch unter diese Mischung rühren. Die Ei-Mischung dann mit einem Schneebesen in die heiße Milch im Topf rühren. Die Vanilleschote entfernen. Die Ei-Milch-Mischung wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren etwa 3-5 Minuten kochen lassen. Creme in die Filoteigschale füllen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kalt stellen.
- 4** Kurz vorm Servieren die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Mit rosa Pfefferbeeren und Himbeeren bestreuen. Für den finalen Touch nutella in einen Einweg-Spritzbeutel geben und die Tarte mit kleinen Tupfen versehen.

Ein ungewöhnlicher Kuchen, der bei jeden Instagram Post für Aufsehen sorgt!

**Tipp:** Außerhalb der Beeren-Saison können auch gefriergetrocknete oder gefrorene Himbeeren statt frischer genutzt werden.

# Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept