

RECIPE

Blaubeer-Tarte mit nutella®

3 h 0 min



ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

Für den Teig:

- 300 g Mehl Typ 405
- 40 g Haselnüsse, gemahlen
- 30 g Zucker
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 200 g Butter (kalt)
- 2 EL Joghurt, 10% Fett
- 2 EL Wasser

Für die Creme:

- 19 g Pudding-Pulver, Vanille
- 200 ml Milch
- 1 Päckchen (8 g) Vanillezucker

Für die Füllung:

- 400 g Blaubeeren (frisch oder tiefgekühlt)
- 1 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 100 ml Blaubeersaft
- 1 Ei (M)
- 30 g Mandeln, gehobelt
- 1 EL Wasser

Für das Topping:

1-2 TL Puderzucker

180 g nutella®

Back-Utensilien:

2 Schüsseln

1 kleiner Topf

Schneebeesen

Backpapier

Backpinsel

Nudelholz



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

ZUBEREITUNG

- 1** | In einer Schüssel Mehl, Haselnüsse, Zucker, Backpulver und Salz mischen. Kalte Butterwürfel dazugeben und mit den Händen alles verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Joghurt und 2 EL kaltes Wasser dazu geben und nochmals kurz zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer flachen Scheibe formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kaltstellen.
- 2** | Das Puddingpulver in einer kleinen Schüssel mit 2 EL Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem Vanillezucker in einem kleinen Topf aufkochen. Puddingpulver einrühren, 1 Minute kochen lassen und vom Herd nehmen. Speisestärke und 1 EL Zucker mit Blaubeersaft verrühren. Blaubeeren hinzufügen und kurz aufkochen, anschließend beiseitestellen. Tipp: Außerhalb der Beeren-Saison können auch gefrorene Blaubeeren statt frischer genutzt werden.
- 3** | Den Backofen vorheizen (190°C Ober-/Unterhitze, 170°C Umluft). Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 35 cm rund und ca. 3 mm dick ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Ei in Eiweiß und Eigelb trennen. Den Teig mit Eiweiß einpinseln, damit die Creme und Beeren den Teigboden beim Backen nicht aufweichen. Alternativ kann man auch gemahlene Mandeln oder gemahlene Löffelbiskuit darauf verteilen. Anschließend die Creme gleichmäßig auf den Teig streichen und dabei rundherum einen Rand von 2-3 cm freilassen. Auf der Creme die Beeren verteilen und den Teigrand nun ca. 3-4 cm über die Beeren schlagen. Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Rand einpinseln. Darauf die gehobelten Mandeln streuen.
- 4** | Den Kuchen auf der mittleren Schiene 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen die Tarte circa 1 Stunde auskühlen lassen. Den Kuchen mit Puderzucker dezent bestäuben. Abschließend nutella® mit einem Löffel dünn in zickzackförmigen, schwingenden oder kreisenden Bewegungen auf der gesamten Tarte (Rand und Beeren) auftragen und servieren.

Tipp: Dieses Rezept eignet sich besonders für einen festlichen Anlass, wie zum Beispiel die nächste Geburtstagsparty.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept