

Erdbeertarte mit Mürbteig



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
Tartform 26 cm



Zubereitungszeit
30 Minuten



Backzeit
50- 60 Minuten



Temperatur
220° O/U
180° O/U

Zutaten

Teig

- 350 gr Dinkelmehl (Typ 630)
- 150 gr kalte Butter
- 2 Tl. Zucker
- 1 Tl. Salz
- 6 El. kaltes Wasser

Füllung

- 500 gr frische Erdbeeren
- 2 El. Speisestärke
- 3 El. brauner Rohrzucker
- 3 El. Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Tl. Vanillearoma (optional)
- eine Prise Salz



Zubereitung

Die Zutaten für den Teig in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kurz mit den Händen durchkneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Währenddessen bereiten wir die Füllung zu. Erdbeeren waschen, das Grünzeug entfernen und vierteln. In eine große Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tartform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Den Teig in zwei Teile aufteilen, etwa im Verhältnis 1/3 und 2/3. Den größeren Teil rund ausrollen, so groß, dass er in die Form passt und die Ränder bedeckt. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Die Füllung in die Form geben und glatt streichen. Den restlichen Teig länglich ausrollen und mit einem Pizzaroller und einem Raviolischnneider in Streifen schneiden. Den Kuchen damit gitterförmig belegen und dekorieren. Die Streifen mit Eiweiß bestreichen.

Bei 220 °C Ober-/Unterhitze 15 Minuten backen. Danach die Temperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und weitere 35-40 Minuten fertig backen. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, einfach mit einem Stück Alufolie abdecken und fertig backen.

Anschließend die Erdbeertarte auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Folge uns



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

