



Vanille-Tarte mit Heidelbeerkompott

DESSERT FÜR 8 PERSONEN

FÜR 1 BLECH À 28 CM Ø

**1 ausgewallter Mürbeteig
à 320 g**

4 EL Maisstärke

60 g Zucker

1 TL Vanillepaste

1 Limette

3 Eier

4 dl Rahm

0,5 dl Wasser

250 g Heidelbeeren

2 EL Puderzucker

1. Teig in die Form legen. Mit einer Gabel dicht einstechen, kühl stellen.

2. Backofen auf 200 °C vorheizen. 3 EL Maisstärke, 50 g Zucker und die Vanillepaste mischen. Limettenschale dazureiben. Eier und Rahm verrühren, zum Vanillezucker giessen, gut verrühren. Guss auf den Teighoden giessen. Tarte in der unteren Ofenhälfte ca. 35 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

3. Limette auspressen. Saft mit Wasser, restlicher Maisstärke und restlichem Zucker unter Rühren aufkochen. Heidelbeeren dazugeben, ca. 5 Minuten mitköcheln lassen. Kompott auskühlen lassen. Zur Tarte servieren. Dazu passt Schlagrahm.

ZUBEREITUNG ca. 30 Minuten
+ ca. 35 Minuten backen

Pro Person ca. 6 g Eiweiss, 28 g Fett,
40 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/440 kcal



Heidelbeeren, Bio
Schale à 250 g
Tagespreis

