

Erdbeer-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Blindbacken: ca. 20 Min.

1 rund ausgewallter Blätterteig (ca. 32 cm Ø)

100 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

150 g Mehl

4 Esslöffel gemahlene Haselnüsse

auf ein mit Backpapier belegtes Blech
legen, mit einer Gabel dicht einstechen
in einer Schüssel weich rühren

darunter rühren
beigeben, verrühren

unter die Masse mischen, Masse in einen
Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 12 mm Ø)
geben. Ca. 32 Häufchen von ca. 2 cm Ø
dem Rand entlang auf den Blätterteig-
boden spritzen

Blindbacken: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten
Ofens. Herausnehmen, abkühlen, auf ein Gitter schieben, auskühlen.

500 g Erdbeeren, halbiert

mit der Schnittfläche nach unten auf dem
Boden verteilen

6 Esslöffel Erdbeerguss-Gelee
aus dem Glas

in einer Pfanne erwärmen, Erdbeeren
damit bestreichen

Tipp

Statt Blätterteig ½ Portion Blitz-Blätterteig (S. 18) verwenden.

Haltbarkeit: die Erdbeer-Tarte schmeckt frisch am besten.

Pro Stück (⅓): 25 g Fett, 5 g Eiweiss, 46 g Kohlenhydrate, 1786 kJ (427 kcal)

