

Blaubeertarte mit Frischkäse

Zutaten (ø 22cm Tarteform)

200g Mehl
50g gemahlene Mandeln
90g Puderzucker
1 Eigelb
150g Butter

Für die Creme:

250g Frischkäse
70g Zucker
30g Mehl
2 EL Milch
1 Ei
Etwas Vanille
250g Blaubeeren



- 1) Für den Boden: Mischt das Mehl, die gemahlene Mandeln und den Puderzucker in einer Rührschüssel. Drückt in die Mitte eine kleine Mulde und gibt das Eigelb hinein. Schneidet die Butter in kleine Stücke und verteilt sie am Rand. Nun alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Wickelt den Teig in Frischhaltefolie und legt ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2) Fettet die Tarteform ein. Rollt den Teig groß genug aus und legt ihn hinein. Auf der untersten Schiene etwa 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Umluft backen.
- 3) Für die Creme: Rührt den Frischkäse, bis er cremig wird, dann Zucker, Vanille und Mehl zugeben. Gebt die Milch dazu und rührt das Ei unter.
- 4) Verteilt die Creme auf dem ausgekühlten Tarteboden und gebt die Blaubeeren auf die Creme. Dann den Kuchen noch einmal bei 150 Grad Ober- /Unterhitze für etwa 25 Minuten backen.