

Erdbeertarte mit Frischkäse

Zutaten (ø 22 cm)

Für den Boden:

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
250g Erdbeeren
Eine Handvoll gehackte Pistazien



- 1) Heitzt Für den Boden: Mischt das Mehl, gemahlene Mandeln und den Puderzucker in einer Rührschüssel miteinander. 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 etwa 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 um, bis er cremig wird, dann Zucker und Mehl zugeben. Gebt die Milch hinzu und rührt das Ei unter.
- 4) Verteilt die Creme (bis auf etwa 3 EL) auf dem ausgekühlten Tarteboden. Die 3 EL mit 50ml pürierten Erdbeeren und 1 EL Mehl verrühren und Löffel für Löffel auf den Kuchen geben. Die beiden Cremes miteinander verbinden und den Kuchen noch einmal bei 150 Grad Ober- /Unterhitze für etwa 25 Minuten backen.

- 5) Wascht die Erdbeeren und schneidet sie in Scheiben. Verziert die Tarte mit den Erdbeeren. Püriert ein paar Erdbeeren und gebt sie ebenfalls über die Tarte. Zum Abschluss die Erdbeertarte mit ein paar gehackten Pistazien garnieren.

© Fräulein Meer backt