



## Kochen

Lucia Kranz

Freitag, 21.06.2024

### Heidelbeer-Tarte

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

50 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
200 g Mehl (Type 405)  
1 Prise Salz  
100 g kalte Butter

##### Für den Belag:

350 g Heidelbeeren  
300 g Magerquark  
60 ml Sahne  
2 Eier (Größe M)  
6 El Zucker  
1 Pck. Vanille-Puddingpulver zum Kochen  
1,5 Prisen Salz  
50 g weiße Schoko-Tröpfchen



#### Zubereitung:

1. Für den Teig Zucker, Vanillezucker, Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen zugeben und alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten.
2. Teig zu einer flachen Scheibe formen und in Folie gewickelt mindestens 30 Minuten kühl stellen.
3. Eine Tartform mit hohem Rand oder Springform (Ø 26 cm) fetten. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Den Teig kurz durchkneten und mit den Händen gleichmäßig in die Form drücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Den Boden im heißen Backofen ca. 10 Minuten vorbacken.
6. In der Zwischenzeit für den Belag Heidelbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen.
7. Quark, Sahne, Eier, Zucker, Puddingpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt verrühren. Schokotröpfchen und Heidelbeeren unterheben.
8. Form aus dem Backofen nehmen, den Belag vorsichtig auf den Boden füllen.
9. Tarte wieder in den Backofen geben und bei gleicher Temperatur weitere ca. 25 Minuten fertig backen, bis der Belag gestockt und die Tarte goldbraun gebacken ist.
10. Tarte aus dem Backofen nehmen, in der Form auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
11. Zum Servieren die Tarte aus der Form lösen und auf einer Kuchenplatte anrichten.