

Blueberry TARTE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

120 g Maismehl
80 g Weizenmehl
70 g Zucker
grobes Salz
150 g Butter
1 Eigelb
1/4 TL Salz
75 g Krunchy Erdbeere

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g Marzipan Rohmasse
750 g Blaubeeren
1 EL Maisstärke
1-2 TL frisch
gehackter Thymian

ZUM BESTREICHEN:

1 Ei
1 EL Milch
1 Prise Salz
1 EL Rohrohrzucker

1 Butter würfeln und zusammen mit Mehl, Zucker, Salz und Eigelb mit den Fingern zu einem krümeligen Teig verkneten.

2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3-4 mm dick zu einem Kreis ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben.

3 Marzipan zu einem dünnen Kreis ausrollen und mittig auf dem Teig platzieren (ca. 6 cm breiten Rand lassen).

Weiter auf Seite 2



Blueberry TARTE

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

120 g Maismehl
80 g Weizenmehl
70 g Zucker
grobes Salz
150 g Butter
1 Eigelb
1/4 TL Salz
75 g Krunchy Erdbeere

FÜR DIE FÜLLUNG:

200 g Marzipan Rohmasse
750 g Blaubeeren
1 EL Maisstärke
1-2 TL frisch
gehackter Thymian

ZUM BESTREICHEN:

1 Ei
1 EL Milch
1 Prise Salz
1 EL Rohrohrzucker

4 Beeren waschen und mit restlichen Zutaten vermengen.

5 Abwechselnd die Beeren und das Krunchy auf dem Marzipan schichten.

6 Den Teigrand über die Füllung falten und leicht festdrücken.

7 Ei und Milch verquirlen. Den Teigrand damit bestreichen und mit Zucker und Salz bestreuen. Die Tarte im unteren Teil des Ofens, bei 200 Grad, ca. 45 Minuten backen.

