

Super saftige Blaubeertarte



Super saftig...

Heidelbeertarte ist eine meiner Lieblingskuchen. Ich nehme am Liebsten wilde Heidelbeeren, da diese einen kräftigeren Geschmack als die Kulturheidelbeeren haben. Auf den Wochenmärkten findet sich diese Rarität manchmal. Alternativ muss man halt selber sammeln gehen oder auf Kulturheidelbeeren zurückgreifen. Tiefgekühlte Früchte gehen auch. Wer die Füllung sehr schnittfest haben will, muss die Puddingpulvermenge um einen gehäuften Esslöffel erhöhen. Prima schmeckt auch, wenn die Füllung mit etwas Kirschwasser oder Heidelbeerlikör abgeschmeckt wird. Und dazu eine große Kugel Vanilleeis oder Sahne. Herrlich zum Kaffee.

Hier die heutige Rezeptur für unsere Heidelbeertarte:

Zutaten

Für eine Kuchenform:

Für den Kuchenboden:

- 150 g Mehl (Typ 505) plus 75 g Mehl
- 180 g Butter
- 40 g Zucker
- ½ TL Salz
- ca. 5 EL Eiswasser (oder crushed ice)

Für die Füllung:

- 750 g Heidelbeeren, frisch
- 1 Apfel
- 75 g Gelierzucker (3:1)
- 1 EL Honig
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Wahlweise: 50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Für einen knusprigen Boden die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und 30 Minuten tiefkühlen.

In einen Blitzhacker 150 g Mehl mit 40 g Zucker und ½ TL Salz verrühren. Dann die eiskalten Butterwürfel zugeben und solange mixen bis eine krümelige Masse entsteht. Restliche 75 g Mehl zugeben und nochmal kurz mixen.

Esslöffelweise eiskaltes Wasser hinzugeben, bis der Teig klumpt und sich mit der Hand zu einem Teigballen formen lässt.

Den Teig nun leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kuchenform legen und einen gleichmäßigen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde kühlen. Danach mit Mehl bestäuben, mit Backpapier belegen, getrocknete Hülsenfrüchte einfüllen und im Ofen bei 170°C Umluft 15 Minuten blindbacken. Etwas abkühlen lassen, dann Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Nochmal 5 Minuten ohne Backpapier nachbacken. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung den Apfel schälen, entkernen und grob raspeln. Die Apfelraspel, Heidelbeeren, Gelierzucker, Honig, Zimt und Mandelblättchen in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Jetzt das Vanillepuddingpulver mit 4 EL Wasser anrühren und zu den Beeren geben. Rührend 2-3 Minuten kochen bis es andickt.

Die Füllung auf den vorgebackenen Teig geben und gleichmäßig verteilen.

Die Tarte im Ofen für ca. 15 Minuten backen, dann herausnehmen und auskühlen lassen, bis die Füllung schnittfest geworden ist.

Mit Schlagsahne oder Vanilleeis servieren.

