



Blaubeer-Tarte

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
 Kühl stellen: ca. 30 Min.
 Backen: ca. 45 Min.
 Für das Backblech «della Nonna»
 oder eine Springform von ca.
 24 cm Ø

180 g Mehl

½ Teelöffel Salz

100 g Butter, in Stücken, kalt

100 g Halbfettquark

2 Esslöffel Zucker

Mehl und Salz mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Quark daruntermischen, Teig zusammenfügen, nicht kneten, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig auf dem Zucker ca. 5 mm dick rechteckig auswallen, in das Blech legen. Boden dicht einstechen, Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, nochmals ca. 25 Min. fertig backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

2 dl Rahm

2 Esslöffel Zucker

¼ Teelöffel gemahlene Bio-Vanilleschoten

250 g Heidelbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

Rahm mit Zucker und Vanille steif schlagen, auf Tarteboden verteilen, Heidelbeeren darüberstreuen, mit Puderzucker bestäuben.

Hinweis: Gemahlene Vanilleschoten sind in vielen Coop Verkaufsstellen erhältlich. Ersatz: 1 Vanillestängel, Samen ausgekratzt.

Stück (¼): 431 kcal, E 5g, Kh 32g, F 33g

erhält jedes Gebäck gleich einen
 pf-/Rutschboden und das kostenlose
 Infos und Bestellmöglichkeit auf
 ite

www.bettybossi.ch