

Schwedische Mazarin-Blaubeer-Tarte

Einkaufsliste:

Für den Mürbeteig-Boden:
200g Mehl, 100g Butter,
2EL Creme Fraiche, 3 EL
Puderzucker

Für die Füllung:
125g weiche Butter, 250g
Marzipanrohmasse, 3
kleine Eier, 30g Mehl, 4
EL (Rohrohr)Zucker
300g Blaubeeren, evtl.
Mandelblättchen

So wird's gemacht:

Für den Mürbeteigboden wird das Mehl gesiebt und die Butter in kleinen Stücken und der Puderzucker hinzugegeben. Nun alles gut vermengen (mit Hilfe eines Rührgerätes). Zum Schluss wird nach und nach das Creme Fraiche hinzugegeben. Der Teig sollte nicht zu weich sein, lieber etwas weniger Creme Fraiche. Nun den Teig in Frischhaltefolie etwas platt gedrückt verpacken und im Kühlschrank etwa 1h kühl stellen. Wenn es schnell gehen muss, reichen 15 Minuten im Tiefkühlschrank. Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen, in der Form auslegen, mit Backpapier bedecken, mit Backlinsen o.ä. befüllen und bei 180°C ca. 15 Minuten blind backen. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen, Linsen und Backpapier entfernen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Hierfür Marzipanrohmasse und Butter cremig schlagen, Zucker hinzufügen und nach und nach die Eier unter ständigem Rühren hinzugeben. Das Mehl in die Masse sieben und weiter rühren. Die Mazarin-Masse in die etwas abgekühlte Mürbeteig-Hüllen geben. Blaubeeren waschen und auf der Mazarin-Masse verteilen, evtl. mit Mandelblättchen bestreuen. Bei 170°C ca. 30-35 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.

