

# Blaubeer-Clafoutis Tarte



## **Einkaufsliste:**

### **Für den Boden** (24er/26er Tarteform):

220g Mehl  
100g Butter  
1-2 EL Joghurt  
50g Puderzucker

### **Für die Füllung:**

160ml Milch  
3 kleine Eier  
80g heller Rohrohrzucker  
100g Mehl  
1 Vanilleschote – Mark  
40ml Limoncello (oder  
Zitronensaft)  
Abrieb einer Zitrone  
1EL neutrales Pflanzenöl,  
500g Blaubeeren  
Puderzucker zum bestreuen

## **So wird's gemacht:**

**Für den Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme Fraiche hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

**Für die Füllung** Milch in einem Topf erhitzen, beiseite stellen. In einer Schüssel Eier und Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte sehr hell und fluffig werden. Nun das Mehl hinzugeben sowie das Öl, den Limoncello und ggf. Zitronenabrieb, weiter rühren. Zum Schluss vorsichtig unter ständigem Rühren die Milch untergeben. Nun etwa 300-350g Blaubeeren auf dem Boden verteilen, die Creme nun auf Blaubeeren gießen. Apfelscheiben auf der Creme verteilen.

Ofen auf 190°C vorheizen und für 35-40 Minuten backen, ggf. nach der Hälfte der Zeit ggf. mit Alufolie bedecken. Leicht abkühlen lassen, restliche Blaubeeren auf die Tarte geben, mit Puderzucker bestreuen und servieren.