



Blaubeer-Zitronen-Tarte

mit Streuseln

Mehr Rezepte gibt's auf
knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Teig zubereiten: Mehl, Zucker, Butter, Ei, Vanillezucker, Zitronenabrieb und Salz in eine Schüssel geben und rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Tarteform (Ø 28 cm) einfetten. Etwa $\frac{1}{3}$ des Teiges in die Form drücken, dabei einen Rand hochziehen. Den restlichen Teig kaltstellen (für die Streusel).

Blindbacken: Den Teigboden mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten vorbacken. Danach Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 3–5 Minuten backen.

Füllung herstellen: Quark, Crème fraîche, Eier, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Vanillezucker, Zucker, Stärke und Mehl zu einer glatten Creme verrühren. Blaubeeren hinzugeben. Die Creme auf den vorgebackenen Boden gießen und gleichmäßig verstreichen.

Den restlichen Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Fingern zu Streuseln zupfen. Über die Creme und Blaubeeren streuen. Im Backofen bei 180 °C Umluft weitere 30–35 Minuten goldbraun backen. Die Tarte vollständig auskühlen lassen, damit die Füllung fest wird.

Einkaufsliste

Tarteform (Ø 28 cm)

Für den Teig & Streusel

- 300 g Mehl
- 160 g Zucker
- 150 g kalte Butter, in Stückchen
- 1 Ei (Größe M)
- 1 TL Vanillezucker
- Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 1 Msp. Salz

Für die Füllung

- 250 g Quark (20 %)
- 150 g Crème fraîche
- 2 Eier (Größe M)
- Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 50 ml Zitronensaft
- 2 TL Vanillezucker
- 150 g Zucker (nach gewünschter Süße)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Mehl

Außerdem

- 300 g frische Blaubeeren

