



## Blaubeer Tarte

### ▼ Zutaten:

f. den Mürbeteig	
60 Gramm	<b>Zucker</b>
120 Gramm	<b>Butter</b>
180 Gramm	<b>Mehl (o. Mehlmix glutenfrei)</b>
f. den Belag	
250 Gramm	<b>Quark</b>
50 Milliliter	<b>Sahne</b>
1 mittelgroßes	<b>Ei</b>
½ Packung	<b>Vanillepudding</b>
1 Prise	<b>Salz</b>
1 Handvoll	<b>Schokotropfen</b>
2 Handvoll	<b>Blaubeeren</b>

### ■ Zubereitung:

1. die Teigzutaten gut miteinander verkneten, vielleicht noch eine Prise Salz dazugeben
2. dann mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen
3. den Ofen auf 180° vorheizen
4. danach den Teig in eine gefettete und gemehlte Tarteform gleichmäßig mit den Händen eindrücken
5. mit einer Gabel zur Blasenvermeidung mehrmals einstechen
6. circa 10 Minuten vorbacken
7. für den Belag alle Zutaten miteinander mit dem Schneebesen verrühren
8. vorsichtig die gewaschenen Beeren unterheben
9. dann auf den Vorgebackenen Mürbeteig fließen lassen und alles etwa 25 Minuten backen, je nach Backofen
10. die Tarte ist sehr dünn und kann, sobald der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, herausgenommen werden
11. die Masse muss jedoch bis in die Mitte gestockt sein, damit auch alles gar ist.