

Heidelbeer-Tarte

Zutaten:

Teig:

- ☞ 250 g Mehl
- ☞ 1 TL Backpulver
- ☞ 80 g Zucker
- ☞ 100 Butter
- ☞ 1 Ei

Guss :

- ☞ 400 g Saure Sahne
- ☞ 1 Ei
- ☞ 50 g Zucker
- ☞ 250 – 300 g Heidelbeeren

Zubereitungszeit: 10 min

Backzeit: 30 min.

Schwierigkeitsgrad: einfach



Zubereitung:

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver mischen, restliche Zutaten zufügen & zu einem glatten Teig verkneten. Teig ausrollen für eine 26 Ø Tarteform .

Für den Guss:

Die saure Sahne, Zucker & Ei verquirlen, die Heidelbeeren zufügen & auf den Boden verteilen.

Bei 180 Grad 30 min. backen.