

## ♥ Erdbeer - Tarte ♥

... das Beste, was den süßen Früchtchen passieren kann ♥



Den Backofen vorheizen auf 200°

### Wir brauchen...

#### ...für den Teig

- 70 g Zucker
- eine Prise Salz
- 250 g Mehl
- 180 g kalte Butter in kleinen Stückchen
- 2 EL kaltes Wasser
- 1 Eiweiß ( zum Bestreichen des fertig gebackenen Bodens bereit stellen )

#### ...für die Vanillecreme

- 500 ml Milch
- 50 g Zucker
- 40 g Speisestärke
- 3 Eigelbe
- 1 Vanilleschote

#### ...für den Belag

- 500 g Erdbeeren
- 4 EL Erdbeermarmelade
- 2 EL Wasser

## ...zum Einfetten der Kuchenform

- 20 g weiche Butter

## Die Zubereitung

1. Für den Mürbteig das Mehl auf ein Backbrett geben und mit einer Prise Salz und dem Zucker mischen. Die kalte Butter in Flöckchen oder Stückchen und 2 EL kaltes Wasser auf das Mehl geben und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Eine Springform oder Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden fetten. Den Teig zwischen Klarsichtfolie legen und rund flach ausrollen. Nun den Teig mit Hilfe der Folie in die Form legen und den Rand fest andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 20-25 goldbraun backen.
3. Den fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, in der Form belassen und sofort den heißen Kuchenboden mit dem Eiweiß bestreichen und komplett auskühlen lassen ( am besten auf einem Kuchengitter )
4. Für die Vanillecreme die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark mit einem Messer heraus kratzen.
5. Nun 50 g Zucker und 40 g Speisestärke in einer Schüssel vermischen. Nach und nach **100 ml** Milch und die Eigelbe mit dem Schneebesen einrühren
6. **400 ml** Milch aufkochen und die Milch-Eiermischung unter ständigem Rühren in die Milch geben. Alles nochmal kurz unter Rühren einmal aufkochen lassen und von der Herdplatte nehmen.
7. Diese Vanillecreme dann auf den ausgekühlten Tarteboden geben und sofort mit Klarsichtfolie bedecken. ( Die Folie direkt auf die Creme geben ) Aufpassen, dass keine Luftbläschen entstehen. So bildet die Vanillecreme keine Haut. Dann eine Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, danach noch eine Stunde im Kühlschrank auskühlen lassen.
8. Dann heraus nehmen und die Folie von der Creme ziehen
9. Die Erdbeeren waschen und putzen, trocknen und halbieren. Alle Früchte auf der Creme verteilen.
10. Die Erdbeermarmelade in einen kleinen Topf geben und mit 2 EL Wasser erhitzen und sofort über den Erdbeeren verteilen.
11. Den Kuchen aus der Form lösen und servieren.

**Guten Appetit**