

Rezept des Monats

July

## Erdbeer-Tarte



### Zubereitung:

Für den Boden die Nüsse klein hacken und mit Mehl, Butter, Ei und Zucker mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig danach 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Eine Form mit herausnehmbarem Boden (26 cm Ø) fetten.

Danach den Teig in die Form legen, den Rand gut andrücken und eventuell begradigen.

Boden mehrmals mit der Gabel einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf der untersten Schiene circa 18 Minuten backen.

Danach den Boden abkühlen lassen.

Für die Creme wird die Gelatine im kaltem Wasser hineingegeben. Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen und die Vanilleschote und das Mark mit 400 ml Milch aufkochen.

Puddingpulver, Zucker und restliche Milch glattrühren.

Vanilleschote aus der Milch entfernen, Puddingmischung unter Rühren zugeben, erneut aufkochen und in eine Schüssel füllen. Gelatine gut ausdrücken und in der Milch Zucker Mischung auflösen.

Crème fraîche unterrühren. Creme auf den abgekühlten Boden streichen, mit Klarsichtfolie abdecken und fürs 3 Stunden kaltstellen.

Für den Belag die Erdbeeren waschen und putzen.

300 g Erdbeeren fein pürieren, restliche Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.

Das Erdbeerpüree und den Gelierzucker in einem Topf zusammengeben, unter Rühren aufkochen und unter Rühren 3 Minuten köcheln lassen. 3/4 der Erdbeeren auf die Tarte legen, mit 3/4 vom Guss beträufeln, mit

restlichen Erdbeeren und restlichem Guss bedecken. Danach den Kuchen 1 Stunde kaltstellen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht das  
Küchenteam!



... iss einfach gut!



# Zutatenliste

## **Zutaten**

Für 1Kuchen

### **Boden**

- 80 g gesalzene Macadamianüsse
- 250 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 40 g Zucker

### **Creme**

- 4 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 500 ml Milch
- 1 Paket Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 250 g Crème fraîche

### **Belag**

- 1.2 kg Erdbeeren
- 80 g Gelierzucker 3 zu 1
- 1 El Puderzucker