

HEIDELBEER-BAISER-TARTE

ZUTATEN

Teig

- 50 g Zucker
- 50 g Butter
- 50 g Margarine
- 1 Ei, sehr klein oder 1/2 Ei Gr. L
(Ei verquirlen)
- 190 g Mehl
- 40 g Spekulatiusbrösel (von ca. 4-5
Spekulatius)
- 30 g Marzipan

Belag

- 20 g Speisestärke
- 20 g Kartoffelstärke
- 50 g Rohrohrzucker
- 1 1/4 TL Brecht Spekulatiusgewürz
- 200 ml Wasser
- 100 ml Johannisbeer Direktsaft
(ungesüßt)
- 600 g Waldheidelbeeren, TK-Ware
- 30 g gehobelte Mandelplättchen

Eischnee

- 230 g Eiweiß (von ca. 6 Eiern Gr. L)
- 175 g Rohrohrzucker, sehr fein
- 1/4 TL Weinstein Backpulver

Tarteform Durchmesser 27 cm

FÜR 14 STÜCKE

ZEIT

50 Minuten + ca. 55 Minuten Backzeit

ZUBEREITUNG

- 1.** Heidelbeeren knapp auftauen, ca. 1 1/2 Stunden.
- 2.** Zucker, Butter, Margarine und Ei in eine Rührschüssel geben, mit einem Handmixer und Rührbesen ca. 1 Minute cremig rühren. Mehl hinzufügen und mit einem Knethaken weiterarbeiten bis das Mehl untergearbeitet ist und ein Mürbteig entsteht. Zu einer Kugel formen. Ein leicht feuchtes Tuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten, einen Bogen Backpapier darauflegen. Teig darauf rund auswellen.
- 3.** Tarteform mit Mürbteig auf Backpapier auslegen. Marzipan (kalt) raspeln oder sehr fein würfeln, mit Spekulatiusbrösel über dem Mürbteigboden verteilen.
- 4.** Backofen auf 180° C vorheizen.
- 5.** Speisestärke, Kartoffelstärke, Rohrohrzucker und Brecht Spekulatiusgewürz gut vermengen. Kaltes Wasser und Johannisbeer Direktsaft zusammen gießen, ca. 70 ml davon mit dem Stärkegemisch gut verrühren. Restliche Flüssigkeit in einen Topf geben, aufkochen, Heidelbeeren dazugeben und weiter köcheln. Unter ständigem Rühren Stärkegemisch hinzufügen, nochmals aufkochen, ca. 1 Minute köcheln lassen. Mandelplättchen drunterheben, 5 Minuten

auskühlen lassen. Masse auf dem vorbereiteten Mürbteigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiebeleiste 40 Minuten backen.

6. In der Zwischenzeit (15 Minuten vor Ende der Backzeit) Eiweiß, Rohrohrzucker und Weinstein Backpulver zu einem festen Eischnee schlagen. Heidelbeerkekse aus dem Ofen nehmen. Backofen Temperatur erhöhen auf 200° C. Eischnee auf dem heißen Kuchen gleichmäßig verteilen, in der Mitte leicht erhöhen. Darauf achten, dass der Eischnee mit dem Mürbteigrand dicht abschließt. Mit einem Kammschaber ein rundes Muster ziehen. Weitere 10 Minuten auf der untersten Schiebeleiste backen. Dann Grilleinstellung dazu einschalten und weitere 5-7 Minuten backen. Baiserhaube sollte leicht gebräunt sein. In der Form erkalten lassen, vorsichtig mit dem Backpapier herausheben, mit einem Kuchenheber vom Papier lösen und auf eine Tortenplatte legen.

Tipp

Tarte schmeckt am besten leicht ausgekühlt mit geschlagener Vanille-Sahne. es können auch gut abgetropfte Waldheidelbeeren aus dem Glas verwendet werden.