

Erdbeer Tarte mit Vanillecreme

Zutaten

Zubereitung

Für den Teig

250 g Dinkelmehl
Type 1050
75 g Zucker
1 Ei
125 g Butter
1 Prise Salz

zu einem glatten Teig verkneten und ½
Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze oder 175°C Umluft
vorheizen. Eine Springform (30 cm Durchmesser) einfetten und mit dem
Teig auslegen, dabei einen Rand formen. Im Backofen ca. 20-25 Minuten
backen, bis der Teig leicht gebräunt ist.

Für die Creme

500 ml Milch
1 Päckchen Vanillepudding
25 g Zucker

die Milch abmessen, 6 Esslöffel abnehmen,
in eine Tasse geben und mit dem
Puddingpulver und dem Zucker verrühren.
Die übrige Milch zum Kochen bringen, das
angerührte Pulver unterrühren und alles
noch einmal aufkochen lassen, abkühlen
lassen.

500 g Erdbeeren

waschen, trocknen, von den Stielen befreien,
in Scheiben schneiden

50 g Mandelblättchen

trocken in einer Pfanne anrösten

Den Vanillepudding auf den Mürbeteigboden geben und darauf
verstreichen. Die Erdbeerscheiben fächerförmig darauf verteilen und mit
den Mandelblättchen bestreuen.