

KLAMMERTH

Himbeer Topfen-Tarte

ZUTATEN

Mürbteig

300 G MEHL
200 G BUTTER
100 G STAUBZUCKER
1 EI
PRISE SALZ

Füllung

500 G TOPFEN
200 G FRISCHKÄSE
250 G SAUERRAHM
200 G STAUBZUCKER
2 EL VANILLEZUCKER
2 EIER
SAFT UND SCHALE EINER
BIO-ZITRONE
FRISCHE HIMBEEREN
NACH BELIEBEN

ZUBEREITUNG

1 Eine große Tarteform (ca. 24 bis 26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und bemehlen. Für den Mürbteig alle Zutaten in die Kitchen Aid Küchenmaschine geben und bei mittlerer Geschwindigkeit so lange verrühren, bis sie sich gut vermengt haben. Den Teig zu einer Kugel formen, in Plastikfolie einwickeln und für circa 45 Minuten in den Kühlschrank geben.

2 In der Zwischenzeit kann die Füllung für die Tarte zubereitet werden. Dazu Topfen, Frischkäse, Sauerrahm und die Eier verrühren. Staubzucker, Vanillezucker sowie Saft und Schale der Bio-Zitrone hinzugeben. Alles nochmals gut vermengen, sodass eine glatte Masse entsteht.

3 Das Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Die Arbeitsfläche bemehlen und den Mürbteig mit dem Nudelholz ausrollen. Nun den ausgerollten Mürbteig in die vorbereitete Tarteform legen. Dabei auf keinen Fall die Ränder vergessen. Den gesamten Teig mit einer Gabel einstechen und anschließend die Masse auf dem Teig verteilen und glatt streichen. Zum Schluss mit frischen Himbeeren dekorieren und ca. 35 Minuten lang backen, bis die Masse goldbraun ist (Stäbchenprobe).

*Die Tarte vor dem Anschneiden unbedingt
vollkommen auskühlen lassen.*

Gutes Gelingen!

