

Finnische Himbeertarte



Eine unkomplizierte Tarte mit Himbeeren und leckerem Schmand-Guss nach einem finnischen Rezept.

1 Tarte

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

100 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 TL Backpulver

Für den Belag

200 g Schmand
1 Ei
50 g Zucker
1 TL Vanillezucker oder Vanille-Extrakt
300 g Himbeeren (frisch oder TK)

ZUBEREITUNG

1. Eine Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) einfetten.
2. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Mehl und Backpulver mischen. Butter und Zucker cremig rühren. Das Ei und das Mehl-Backpulver-Gemisch dazugeben und gründlich unterkneten.
4. Den Teig etwas größer als die Form ausrollen, in die Form legen und so andrücken, dass ein Rand von ca. 2 cm Höhe entsteht.
5. Die frischen oder noch tiefgefrorenen Himbeeren auf dem Teig verteilen.
6. Die restlichen Zutaten für den Belag gründlich in einer Schüssel verrühren, auf die Himbeeren geben und gleichmäßig verteilen.
7. Im unteren Drittel des Backofens für ca. 30 Minuten backen.
8. Anschließend komplett abkühlen lassen und servieren. und gleichmäßig