

Heidelbeer-Schmand-T



FOTO: BVEO

>>SERIE
Das
AUGU
Rezep

& BUCHTIPP DER F

Frische Brise auf dem Teller gefällig? Dann lassen Sie sich von der blauen den ständigen Küsterliche verführen! Das angesprochen hübsche Kochbuch „Norddeutsche Heimwehküche“ vereint die leckersten, typischsten und bekanntesten **Rezepte** aus dem hohen **Norden**. Inspiriert von den wunderschönen Landschaften der Nord- und Ostseeküste hat die Autorin **Chris Leesker** und **Vanessa Jansen** eine so bunte, köstliche Mischung aus 70 traditionellen und modernen Gerichten gemischt. Garniert wird die ganze mit Schilderungen von Küchenchefs, Hausfrauen, Einheimischen und Reisenden. Vergessen Sie nicht zu erzählen sie, was Norddeutschlands Köstlichkeiten für sie ausmacht und warum ihr den besonderen Favorit verleiht. Auf den Tisch kommen dabei rustikal

Frisch und fruchtig schmeckt diese sommerliche Obsttorte. Genau das Richtige, um sie zum Kaffee oder zum Tee, wie er an der deutschen Küste traditionell getrunken wird, zu genießen.

Die Zutaten

500 g Heidelbeeren
100 g weiche Butter
100 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
100 g Haselnüsse,
fein gemahlen
2 TL Vanillezucker
1 TL Backpulver
für den Rahmguss:
150 g saure Sahne
1 EL Speisestärke
2 Eier
Mark einer Vanilleschote
100 g Zucker
Abrieb einer halben,
unbehandelten Zitrone

Die Zubereitung

Die weiche Butter mit Zucker, Eiern und Vanillezucker über einem Wasserbad schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit den gemahlten Haselnüssen vermischen.

Die Buttermischung mit der Mehlmischung vermengen, dann den Teig eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend ausrollen und in die Tartform (flache Rundform) füllen.

Die Heidelbeeren nach Belieben darauf verteilen. 20 Minuten bei 175 Grad in den

vorgeheizten Backofen geben. Für den Rahmguss die saure Sahne mit der gesiebten Speisestärke verrühren, die Eier aufschlagen und hinzugeben.

Mark der Vanilleschote auslösen, mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb zur Sahne-Ei-Mischung geben und verrühren.

Danach den Rahmguss auf der vorgebackenen Tarte verteilen und weitere 20 Minuten bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) solange backen, bis eine schöne Bräunung entsteht. bveo

