

# Heidelbeer-Mandel-Tarte

**Für ca. 12 Stücke:**

300 g Blätterteig	600 g Heidelbeeren	120 g geschälte Mandeln
120 g weiche Butter	150 g Puderzucker	3 Eier

Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen. In der Zwischenzeit Heidelbeeren abspülen und trockentupfen. Die Mandeln in einem Mixer fein mahlen. Butter und 130 g Puderzucker zufügen und alles kurz zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Eier ebenfalls unterrühren. Aufgetauten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Durchmesser) ausrollen. Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform (32 cm Durchmesser) legen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Backpapier darauflegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig im vorgeheizten Backofen ca. 5 Minuten backen. Herausnehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Den Boden nochmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden weitere 5 Minuten backen, bis der Rand leicht gebräunt ist. Die Backofen-Temperatur auf 190 Grad zurückstellen. Die vorbereitete Mandelcreme auf den Blätterteigboden gießen und darauf die Heidelbeeren verteilen. Die Tarte weitere 35 bis 40 Minuten auf der mittleren Schiene backen, bis die Mandelcreme gut aufgegangen und gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen und nach dem Abkühlen mit übrigem Puderzucker bestreuen. Schmeckt auch lauwarm sehr gut.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013