

ERDBEERTARTE MIT DUNKLEM BODEN



ERDBEERTARTE MIT DUNKLEM BODEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

25 Min.

Zutaten

- Für den Teig:
- 75 g fein geriebene geschälte Mandeln
- 75 g Puderzucker
- 90 g Mandeln fein gehackt
- 45 g Mehl
- 150 g Butter geschmolzen
- Schalenabrieb einer Bio-Orange
- Mark einer Vanilleschote
- 8 Eier (Klasse M)
- 105 g SweetFamily Brauner Zucker
- 50 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 1 gestr. TL Backpulver
- 500 g Erdbeeren



52

ZUBEREITUNG

Die Butter zergehen lassen und schaumig schlagen. Nach und nach unter weiterem Rühren Zucker, Eier, Mehl, Orangenabrieb, das Mark einer Vanilleschote, Mandeln, Kakaopulver, Salz und Backpulver hinzufügen und miteinander verrühren. Anschließend in eine gefettete und bemehlte Tartform einfüllen.

Bei 180°C auf unterster Schiene mit Umluftprogramm 25 min. backen.

Mit etwas Puderzucker besieben und mit frischen Erdbeerhälften belegen, mit einigen Melisseblättern belegen, fertig.

Obst: Erdbeer, Heidelbeer, Himbeer, Johannisbeer