



Sommer-Tarte

von Cynthia Barcomi

Zutaten (Tortenform ø 23 cm):

180 g Butter
220 g Mehl
50 g Mandelmehl (oder Maisgrieß, grob)
45 g Puderzucker
45 g brauner Zucker
1 TL Backpulver
1 TL Salz

Füllung

500 g Heidelbeeren oder eine Mischung aus Obst der Saison
75 g brauner Zucker
2 EL Apfelessig oder Zitronensaft
2 bis 3 EL Mehl
Prise Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform leicht einbuttern. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen, während der Teig zubereitet wird. In einer großen Schüssel Mehl, Mandelmehl (oder Polenta), die zwei Zuckersorten sowie Backpulver und Salz vermengen. Danach zur Seite stellen.

Die geschmolzene Butter zur Mehlmischung geben und mit einem Teigschaber oder einfach mit den Händen den Teig vermischen und leicht kneten. Ein Viertel des Teigs für das Topping zur Seite tun. Den Rest des Teigs in die Backform geben. An die Seite und den Boden gleichmäßig andrücken. In den Kühlschrank stellen, während die Füllung gemacht wird.

Für die Füllung das Obst mit Zucker, Apfelessig, Mehl und einer Prise Salz vermischen. Den Boden aus dem Kühlschrank nehmen, das vorbereitete Obst darauf geben. Den restlichen Teig auf das Obst in kleine Stückchen verteilen.

Die Tarte auf das Backblech geben, 43 bis 46 Minuten backen. Nach 35 Minuten die Farbe der Tarte prüfen und eventuell für den Rest der Backzeit mit Backpapier abdecken.

Die Tarte zehn Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen zum vollständigen Auskühlen. Mit Vanille-Eis, Schlagsahne oder pur servieren.