

## **Streuselarte mit Himbeeren und Pistazien**

**Für 1 rechteckige Tarteform (ca. 35x13 cm)**

### **Zutaten**

150 g Butter, geschmolzen  
200 g Mehl, Typ 405  
25 g gemahlene Pistazien  
100 g Zucker  
1 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
75 g gehackte Pistazien,  
geröstet und ungesalzen  
200 g frische Himbeeren

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und die Tarteform mit etwas Butter einfetten.

Für den Teig zuerst die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auf dem Herd schmelzen. Anschließend kurz abkühlen lassen.

Während die Butter abkühlt, Mehl, gemahlene Pistazien, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine große Schüssel geben und miteinander vermengen.

Im Anschluss die geschmolzene Butter in einem Schwung zu den trockenen Zutaten geben und mithilfe der Knethaken eines Handmixers zu einem Crumble- oder Streuselteig verkneten.

Nun zwei Drittel des Streuselteigs in der Tarteform verteilen und festdrücken, dabei einen kleinen Rand formen.

Zwei Drittel der gehackten Pistazien und alle frischen Himbeeren auf dem Boden verteilen. Darüber die restlichen Streusel und gehackten Pistazien verteilen.

Die Tarte 35 Minuten auf der mittleren Schiene des Ofens backen. Und nach Ende der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Viel Freude beim Backen und guten Appetit!**