

Blaubeertarte

Ingrédients

- 90g Puderzucker
- 30g Mandelpulver
- 1 Ei
- 160g Mehl T55
- 50g Maisstärke
- 2 Esslöffel Mandelpulver

Préparation

1. Genießen wir die roten Früchte, solange es noch möglich ist!
2. Also, bevor der Herbst kommt, hier ein rustikaler Blaubeerkuchen, der ganz einfach aus einem süßen Teig und vielen Blaubeeren besteht Ausrüstung: Nudelholz Perforiertes Blech Gezackter Kreis De Buyer Zutaten: Ich habe das Mandelpulver Koro verwendet: Code ILETAITUNGATEAU für 5% Rabatt auf die gesamte Website (nicht affiliert).
3. Mandelpulver.
4. Wenn die Mischung homogen ist, fügen Sie das Ei, dann das Mehl und die Maisstärke hinzu.
5. Mischen Sie schnell, um eine homogene Kugel zu erhalten, dann wickeln Sie den Teig ein und legen Sie ihn mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.
6. Dann rollen Sie den Teig auf 2mm Dicke aus.
7. Geben Sie Ihren zuvor gebutterten Kreis aus und legen Sie ihn mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
8. Rollen Sie den Rest des Teigs aus und schneiden Sie Streifen mit einem Durchmesser von etwa 1,5cm.
9. Bewahren Sie sie ebenfalls kühl auf.
10. Mandelpulver.
11. Fügen Sie die Blaubeeren hinzu und bedecken Sie sie dann mit den Teigstreifen, um ein Gittermuster zu bilden.
12. Backen Sie es im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa 30 Minuten, der Teig sollte goldbraun sein.
13. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es aus der Form nehmen; servieren Sie es pur oder mit einer Kugel Eis oder Schlagsahne und genießen Sie es!