

# Tarte aux Myrtilles – Blaubeertarte



6 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

300 g      Mürbteig (Anleitung siehe YouTube Video „Mürbteig gelingsicher“)

## Für die Mandelcreme

125 g      Butter  
125 g      Puderzucker  
80 g      Eier  
10 g      Rum  
125 g      geriebene Mandeln  
12 g      Puddingpulver  
90 g      frische Blaubeeren

## Für die Aprikotur

100 g      Aprikosenmarmelade  
30 g      Wasser

## Für die Deko

- 280 g frische Blaubeeren
- 2-3 TL getrocknete essbare Blüten
- Puderzucker zum Bestreuen

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 6 x [Quadratische Backringe, Kunststoff 8x8cm](#)
- 1x [Backmatte 30x40 cm](#)
- 1 x Handmixer
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1 x [großer Spritzbeutel](#)
- 1 x [Lochtülle Nr. 10](#)
- 1 x Backpinsel
- 1 x [Stil-Gummischaber](#)
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1x [Rollholz](#)
- 1x [kleine Winkelpalette](#)

## Zubereitung:

Für die Tartelettes den Mürbteig auf einer Backmatte mit etwas Mehl auf ca. 3mm dick ausrollen. In 6 Quadrate á 12x12 cm einteilen und die Backförmchen damit auslegen. Gut andrücken, damit der Mürbteig nicht abrutscht.

**HINWEIS: Die Förmchen müssen NICHT gefettet werden.**

Die Ränder mit einem kleinen Messer vorsichtig von innen nach außen wegschneiden.

Die ausgelegten Förmchen im Kühlschrank beiseitestellen.

Für die Mandelcreme die weiche Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Das Ei dazugeben und wieder gut verrühren. Rum, Mandeln und Puddingpulver dazugeben und wieder schaumig rühren.

In einen Spritzbeutel mit einer Lochtülle Nr. 10 geben und eine erste Lage in die Tartelettes füllen. Die 90 g Blaubeeren darauf verteilen, dann die restliche Mandelcreme aufspritzen und mit einer kleinen Winkelpalette glattstreichen.

Im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten hell Gold backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Sobald die Tartelettes abgekühlt sind, vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Für die Aprikotur die Marmelade in einen kleinen Kochtopf geben, Wasser dazu geben und kurz aufkochen. Mit einem Pinsel vorsichtig die gebackenen Tartelettes dünn bepinseln.

Mit frischen Beeren dekorieren.

Mit etwas Puderzucker bestäuben und getrockneten Blüten bestreuen.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachmachen und Schlemmen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 18.07.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,*  
[www.woellsteins.de](http://www.woellsteins.de)

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)  
[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)