

Nah&Frisch

Professional

## Heidelbeer-Tarte

Dessert

Brot&Gebäck

Früchte

Kuchen

Sommer

Süße Gerichte

Torten



### Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl mit Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und 2 EL eiskaltem Wasser dazu geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Tarte- oder Pieform (26 cm Durchmesser) einfetten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Form damit auskleiden. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Zitrone waschen, Schale abreiben. Teigboden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen. Anschließend die Heidelbeeren auf den Teig geben und darüber Zitrone, Zucker und Mandeln gleichmäßig verteilen und weitere 15 Minuten backen.

### Zutaten

200 g Mehl

50 g Zucker

150 g kalte Butter

300 g frische oder tiefgefrorene Heidelbeeren

1 Zitrone unbehandelt

2 EL Zucker

80 g geriebene Mandeln