

# LIEBLINGSREZEPT

## Schnelle Beeren - Tarte



### Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig a. d. Kühlregal
- 1 Eiweiß
- 50 g b\*Mandelblättchen
- 250 g Erdbeeren
- 125 g Himbeeren
- 125 g Heidelbeeren
- 250 g Mascarpone
- 250 g b\*Quark
- 50 g Puderzucker
- ca. ¼ Tonkabohne, fein gerieben
- 200 ml b\*Schlagsahne
- einige Minz- oder -Zitronenmelisse Blättchen

### Zubereitung

Den Backofen auf 220° vorheizen.

Den Teig auf ein Backpapier legen und den Rand ca. 1,5-2 cm nach innen schlagen. Eiweiß mit einer Gabel verquirlen, den Rand damit bestreichen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen. Die Teigfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf der mittleren Schiene 12-15 Minuten goldbraun backen. Die Tarte herausnehmen und in ca. 15 Minuten ganz auskühlen lassen. (Sollte die Teigmitte sich beim Backen zu stark „aufgebläht“ haben, diese mit dem Löffelrücken etwas eindrücken.)

In der Zwischenzeit Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Himbeeren und Heidelbeeren verlesen, waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen. Die restlichen Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Mascarpone, Quark, Puderzucker und fein geriebene Tonkabohne miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Quarkmasse locker auf dem Blätterteigboden verteilen. Die Früchte buntgemischt darauf streuen. Mit den gerösteten Mandelblättchen und einigen Minz- oder -Zitronenmelisse-Blättchen bestreuen und servieren.



Weitere Rezepte in unserem  
Kochbuch auf  
[bioladen.de/rezepte](https://bioladen.de/rezepte)