

Erdbeerkuchen (Tarte aux fraises)

Zutaten

Für 8 Stück

Backtrennpapier
Klarsichtfolie
500 g getrocknete Hülsenfrüchte, z.B.
Linsen oder Kichererbsen, zum Blindbacken
Kuchenblech 26-28 cm Ø

1 rund ausgewallter, süsser Mürbeteig à 320 g

Pâtisserie-Crème:

3 Eigelb
60 g Zucker
20 g Maisstärke
2,5 dl Milch, kalt
½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark und Stängel

Belag:

500 g Erdbeeren, halbiert
80 g Erdbeerguss für Tartes oder Erdbeer- oder Johannisbeergelee, erwärmt

Zubereitung

Zubereiten: 30 min

Kochen / Backen: 20 min

Auskühlen lassen: 1 h

Auf dem Tisch in: 1 h 50 min

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 160°C).
2. Blindbacken: Teig in das mit Backpapier belegte Blech legen. Überstehenden Rand abschneiden. Teig mit der Gabel mehrmals dicht einstechen. Ein weiteres Backpapier auf den Teig legen. Hülsenfrüchte darauf verteilen. Auf der zweiuntersten Rille des vorgeheizten Ofens 10 Minuten backen. Hülsenfrüchte samt Backpapier entfernen, weitere 10 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.
3. Pâtisserie-Crème: Eigelb- und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer zu einer hellen, schaumigen Masse schlagen. Maisstärke mit ½ dl Milch anrühren, zur Eimasse geben, verrühren. Restliche Milch mit Vanillemark und -stängel in einer Pfanne aufkochen. Vanillestängel entfernen. Vanillemilch unter Rühren mit dem Schwingbesen zur Eimasse giessen. In die Pfanne zurückgeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Sobald die Crème eindickt, von der Platte ziehen und eine halbe Minuteiterrühren, damit sie nicht anbrennt. In eine Schüssel giessen. Plastikfolie direkt auf die Crème legen, damit sich keine Haut bildet. Auskühlen lassen.
5. Belag: Crème auf dem ausgekühlten Boden verteilen, glatt streichen. Erdbeeren darauf legen. Mit Erdbeerguss oder Gelee bepinseln.



Am besten schmeckt dieses Rezept mit Schweizer Erdbeeren

