

Tarte aux Mûres et au Romarin

Zutaten für eine Tarteform (Durchmesser 26 cm):

Teig:

100 g weiche Butter
80 g Rohrzucker
200 g Weizenmehl
1 Ei
1 Prise Salz

Belag:

75 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Ei
75 g gemahlene Mandeln
10 g Mehl
1 TL frisch gehackter Rosmarin
300g Brombeeren

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker schaumig schlagen.
Ei, Mehl und Salz unterrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und für 30 min. in den Kühlschrank legen.
2. Für den Belag Butter und Zucker schaumig schlagen.
Ei, Mandeln und Mehl unterrühren. Gehackten Rosmarin dazugeben und umrühren.
3. Tarteform buttern und den Teigboden verteilen, dabei einen Rand stehen lassen.
Nun die Mandelcreme auf dem Boden streichen und die Brombeeren darauf verteilen. Die Mandelcreme geht beim Backen auf!
Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für ca. 30 – 35 min backen. Nach 15 min. mit Backpapier abdecken, damit die Tarte nicht zu dunkel wird.

Dazu empfiehlt Pauline ein Glas prickelnden Crémant Rosé Brut der Domaine Freyburger oder der Domaine Mittnacht Frères.

