

# Heidelbeer-Tarte mit Streusel

Die Heidelbeer-Tarte mit Streusel ist eine fruchtige Mehlspeise. Das einfache Rezept gelingt bestimmt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

---

### für den Teig

500 g	Mehl
200 g	<a href="#">Zucker</a>
200 g	<a href="#">Butter</a> (kalt)
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
2 TL	Backpulver

### für die Füllung

400 g	<a href="#">Heidelbeeren</a> (TK)
100 ml	Heidelbeerensaft
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver

## Zubereitung

1. Für die **Heidelbeer-Tarte mit Streusel** das Mehl, Zucker, kalte Butter, Vanillezucker, Salz, Backpulver und Eier zu einem Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und für zirka 30

Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Eine Tarteform mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Etwa zwei Drittel vom Teig dünn ausrollen. Auf den Boden der Tarte drücken und auch einen Rand damit hochziehen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
4. Für die Heidelbeeren-Füllung die tiefgefrorenen Heidelbeeren in einen Kochtopf geben, Heidelbeersaft, Zucker und Vanillepuddingpulver zugeben. Kurz aufkochen lassen, während der Zeit gut umrühren. Wenn die Heidelbeeren angedickt sind, sofort vom Herd nehmen.
5. Jetzt die Heidelbeeren auf den Mürbeteigboden geben. Abschließend den restlichen Teig zerpfücken und die Streusel darüber verteilen.
6. Im Backofen zirka 40 Minuten backen.

## **Tipp**