Heidelbeertarte mit Pudding-Schmand Creme ?

Sommerzeit ist Heidelbeerzeit ? Heidelbeeren erinnern mich immer an meine Kindheit, denn ich habe bei vielen Ausflügen immer auch viele Heidelbeeren eingesammelt. Heute gehe ich gerne auf Wochenmärkte um mir meine Heidelbeeren zu kaufen ?

Diese wundervoll aromatischen Beeren lassen sich eigentlich zu allem kombinieren, sowohl zu Süßspeisen als auch im Salat. Ein Heidelbeerkuchen ist natürlich auch immer ein Muss im Sommer.

Natürlich esse ich und meine Familie immer gerne auch mal Schlagsahne zu einem Beerenkuchen. Nun mag ich aber auch sehr gerne Cremefüllungen, denn gerade bei sehr hochsommerlichen Temperaturen darf ein Kuchen auch mal gekühlt aus dem Kühlschrank serviert werden.

Außerdem bevorzuge ich als Basis für den Kuchenteig im Hochsommer auch gerne einen leichteren Quark Öl Teig. Der Vorteil ist natürlich, das der Teig sofort verarbeitet werden kann und nicht nochmal gekühlt werden muss. Das Rezept werde ich euch auch in der Kategorie “ Grundrezepte “ verlinken

Die Kombination aus Pudding und Schmand ist wirklich super lecker und trotzdem erfrischend ? diesen Heidelbeerkuchen sollte man nicht unbedingt noch warm anschneiden, denn dann könnte die noch warme Cremefüllung zerlaufen. Also am besten noch ein paar Stunden im Kühlschrank runterkühlen.

Hier kommt das Rezept ??

Zutaten – 22 oder 24er Springform oder Tarteform

Grundrezept Quark Öl Teig:

125 g Magerquark

4 El Öl

4 El Milch

50 g Zucker

200 g Mehl

1/2 Backpulver

Cremefüllung :

1 Päckchen Vanillepudding Pulver

250 ml Milch

300 g Schmand

75 g Zucker

400 g Heidelbeeren oder andere Beeren

Zubereitung

Quark Öl Teig:

– den Quark mit der Milch, Öl und Zucker verrühren

– Mehl und Backpulver zur Quarkmischung geben und mit einem Holzlöffel verrühren

– Teig nochmal ein wenig kneten, eventuell noch ein bisschen Mehl hinzufügen

– den Teig auf einem Bogen Backpapier ausrollen und dann in die Form legen

– unbedingt auf einen 2 cm Rand achten

Cremefüllung:

– 5 El Milch mit dem Puddingpulver verrühren

– die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen

– Topf vom Herd nehmen und das Puddingpulver schnell unterrühren. Nochmal ganz kurz unter rühren aufkochen lassen und sofort mit dem Schmand verrühren

– Schmand Pudding Creme auf dem Quark Öl Teig verteilen und die Beeren darauf verteilen

– im vorgeheizten Backofen – 180°C Umluft oder 200 °C Ober/ Unter Hitze – ca. 25 bis 30 Minuten backen

– abkühlen lassen und im Kühlschrank einige Stunden kühlen oder über Nacht stehen lassen

So und jetzt genießen ??

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal ?

LG Tina ❤