Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Für alle, die nicht gerade fasten, gibt es heute einen Wochenendkuchen. Diejenigen, die so diszipliniert sind, genießen hoffentlich mit den Augen und merken sich das Rezept für die Osterzeit vor! ;)
Streuselkuchen sind was Feines. Finden viele, und Naschkater ganz besonders. Streuseltaler finde ich hingegen oft zu trocken, da muss eine Creme dazu oder am besten Frucht unter die Streusel. (Oder beides.) Apfel oder Pflaume sind toll, aber eine Abwechslung muss auch mal sein und da Kater gerade Beerenmischungen liebt und uns dieser Vorrat nicht ausgeht, war das die Zutat der Wahl, als bei uns akuter Kuchenhunger eintrat und nicht sehr viel zum Backen da war.

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Diese Tarte war improvisiert und recht schnell gemacht. Und sie war sooo lecker! Naschkater hatte Mühe, sie nicht am gleichen Tag komplett zu verspeisen und ich denke, dieses Rezept werde ich noch häufiger backen, vielleicht auch mal mit anderem Obst oder im Sommer mit frischen Beeren.
Obwohl sie einfach zu backen ist, gibt die Tarte optisch was her und kann somit Gäste beeindrucken. Durch den Vollkornanteil (ich nehme ja immer ganz frisch gemahlenes Mehl!) bekommt der Teig ein nussiges Aroma, das ich sehr mag.

300 g Mehl
(150 g Dinkelvollkornmehl, 150 g Dinkelmehl 630)
180 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Quark
50 g Sahne
2 EL Zucker
2 Eier
gemahlene Vanille oder 1 TL Vanilleessenz
150 g gemischte Beeren (TK oder frisch)

Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
Aus den ersten 4 Zutaten einen Mürbteig kneten und zwei Drittel davon in eine Tarteform drücken. Den Rand hochziehen und an der Kante begradigen. Den Boden mit einer Gabel einstechen und 5-10 Minuten vorbacken.
Die nächsten 5 Zutaten zu einer Creme verrühren. Die Beeren bereitstellen.
Den Boden aus dem Ofen nehmen, wenn die Oberfläche nicht mehr speckig-roh aussieht und die Creme darauf geben und glatt streichen. Dann die Beeren verteilen (große Erdbeeren klein schneiden) und das letzte Teigdrittel in Streuseln darüber bröseln.
30 bis 40 Minuten backen, bis die Quarkmasse leicht Farbe nimmt und aufgegangen ist.
Die Tarte in der Form ganz auskühlen lassen, dann heraus lösen.

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Wir werden heute Naschkatzen-Oma besuchen fahren und auf dem Weg irgendwo schön essen gehen. Was habt ihr so vor?
Ich wünsche euch jedenfalls ein fabelhaftes Wochenende, macht es euch erholsam und genussvoll!
Eure Judith

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Tarte mit Beeren, Quarkcreme & Streuseln

Share on Facebook

0

Share on Pinterest

2

Send email