Erdbeer-Mohn-Tarte (vegane Variante)



Dieses Wochenende war eine liebe Freundin aus Heidelberger Zeiten zu Besuch, mit der ich zusammen studiert habe. Deswegen habe ich es nicht mehr geschafft, diese Tarte für euch zu bloggen, die ich bereits Ende der Woche gebacken hatte.
Ich wollte gerne noch etwas mit Erdbeeren machen, bevor diese wunderbare Saison (eine meiner liebsten) schon wieder vorbei ist. Zurzeit habe ich einen echten Durchhänger und kaum Antrieb für Irgendwas, nicht mal fürs Backen. Zum Glück hatte dieser kurz Pause und ich wurde spontan in der Küche kreativ.
Die Tarte ist eine spontane Neuschöpfung und ich mag die Kombi aus frischen Erdbeeren, die gebacken ein wenig nach Marmelade schmecken und den recht klassischen Geschmack einer Mohnmasse. Wer sie gänzlich vegan haben möchte, kann den Teig des Russischen Zupfkuchens ohne Kakao nehmen.





Celina

und ich haben dann gestern auch noch spontan gebacken, wie wir das früher schon gerne taten, wenn wir zusammen waren. Bei uns kommt zwangsläufig irgendwann das Thema Essen bzw. Kochen/Backen auf und wir fangen an, neue Rezepte und Aromenkombis zusammen zu spinnen. Vieles bleibt Spinnerei, manches jedoch auch im Hinterkopf und wird Funke einer zündenden Idee.
Inspiriert vom bekannten Freiburger Käsekuchen von Stefan, den es hier auf jedem Markt zu kaufen gibt und in dessen Genuss Celina bei ihrem Besuch hier kam, wollten wir diese cremige Sensation nachbacken. Heraus kam ein Käsekuchen mit Amarenakirschen, der sich unserer Meinung nach fast mit Stefans messen kann. Habt ihr Interesse am Rezept? Leider konnte ich ihn nicht mehr fotografieren und er war zu schnell weg, aber ich werde ihn sicher noch mal backen… =)



Heute gibt es aber erst mal eine sommerlich-fruchtige Tarte für euch und ich hoffe, das Rezept gefällt euch so gut wie mir. Der Glücksklee ist natürlich mit Blick auf die EM gewählt und ich hoffe, er erfüllt seinen Zweck für die National-11… =)

Für eine Tarteform von 26 cm Durchmesser:

Mürbteig:

200 g Mehl
100 g kalte Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz
(1-2 EL Milch)
½ Kästchen Erdbeeren

Mohnfüllung:

350 g Sojajoghurt Vanille *
25 g Stärke
1-2 EL Zucker
2 gestr. EL Gries
40 g Milch
50 g Mohn

**Natürlich gehen auch andere Geschmacksrichtungen, wenn man mag. Kuh-Joghurt Vanille müsste auch gehen, probiert habe ich es noch nicht.*

Die trockenen Zutaten für den **Mürbteig** in eine Schüssel geben. Die Butter in Stückchen darüber geben und mit einem Löffel oder den Fingern mit dem Mehl zu Krümeln reiben. Nach und nach verbinden sich die Zutaten zu einem Teig. Wahrscheinlich muss man zumindest 1 EL Milch zugeben, damit er homogen und glatt wird. Der Teig lässt sich dann direkt auf wenig Mehl gut ausrollen und in die Form legen. Den Rand gleichmäßig zurechtschneiden und nicht zu hoch ansetzen. (Aus dem restlichen Teig Butterkekse backen.) Die Form mit dem Teig kalt stellen und alle Zutaten für die **Füllung** zusammen mischen. Abschmecken und eventuell nachsüßen (je nach Geschmack und Zuckermenge im Joghurt).
Den Ofen auf 170°C vorheizen.
Die **Erdbeeren** waschen und in Scheiben schneiden. Den Boden mit einer oder zwei Schichten Erdbeerscheiben auslegen (je nachdem, wie viel Frucht man mag). Darüber die Füllung geben und glatt streichen.
Die Tarte 30-40 Minuten backen, bis die Masse fest und der Teig goldgelb ist.
Etwas abkühlen lassen, dann aus der Form nehmen.
[*Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden ist natürlich sehr praktisch, es geht aber auch eine normale Springform.*]
Mit etwas Puderzucker, Minze und frischen Erdbeeren verzieren.



Wer mehr frische Erdbeeren mag, kann auch noch einmal eine ganze Schicht auf den fertigen Kuchen legen. Ich habe stattdessen Glücksklee-Kekse aus dem restlichen Teig gemacht und diese nach 15 Minuten Backzeit vorsichtig auf die Masse gelegt.
Habt eine genussvolle Erdbeerzeit und kommt gut in die neue Woche!
Eure Judith





Share on Facebook 0
Share on Pinterest 0
Send email