

# Confiture de Vivre



gedeckte Beerentarte

29

Zutaten für eine große Tarte:

für den Mürbeteig:

250 g Mehl

5 g Salz

125 g weiche Butter

1 Eigelb

2 EL sehr kaltes Wasser

abgeriebene Schale einer Zitrone

500 g Linsen zum Blindbacken

Backpapier

für den Belag:

500 g rote und blaue Beeren nach Wahl

100 g Puderzucker

Saft einer ausgepressten Zitrone

eine halbe Hand voll frische Zitronenmelisse

1 Ei

Das Mehl auf die Arbeitsfläche bringen. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Eigelb hinein geben. Das Salz, die Butter und den Zitronenabrieb zugeben und alles miteinander verkneten. Möglichst kurz kneten. Wenn die Masse sehr krümelt, etwas kaltes Wasser dazugeben. Eine Kugel formen und in Klarsichtfolie einpacken, im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Die Beeren verlesen, möglichst nicht waschen. Den Puderzucker und den Zitronensaft dazugeben und alles sehr vorsichtig durchrühren. Die Zitronenmelisse fein hacken und dazu geben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, ca.  $\frac{1}{3}$  des Teigs weglegen für die Decke. Dann in die Tarteform legen und einen Rand formen. Mit der Gabel den Teig einstechen. Nun zunächst Blindbacken. Dafür Backpapier nehmen und auf den Teig legen, darauf Linsen geben (die sind am besten geeignet).



Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und den Teig 12 Minuten Blindbacken. Danach die Früchte abtropfen lassen und in die Tarteform geben. Den übrigen Teig ausrollen und in feine Streifen schneiden. Diese als Gitter über die Früchte legen. Ein Ei verquirlen und mit einem Pinsel über das Teiggitter streichen. Die Tarte noch mal für ca. 20-25 Minuten backen. Bei Bedarf mit etwas Alufolie abdecken, dass das Gitter nicht verbrennt. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Tarte schmeckt lauwarm oder erkaltet mit ein wenig Crème fraîche.