

# HEIDELBEER TOPFEN TARTE



## ZUTATEN:

### für den Mürbteig:

225 g Mehl (Rösselmehl Weizenperle glatt)  
90 g Staubzucker  
150 g Butter  
1 Eidotter  
1 Prise Salz

### für die Heidelbeerschicht:

2 EL Semmelbrösel (Paniermehl)

200 g Heidelbeeren (TK)  
2 EL Heidelbeer-Marmelade

### für die Topfenschicht:

500 g Topfen (Quark)  
2 Eier  
110 g Staubzucker  
1 Prise Vanillezucker



## ZUBEREITUNG:

Mürbteig aus allen Zutaten herstellen. Dabei Mehl und Staubzucker auf eine Arbeitsfläche geben. In der Mitte eine Mulde bilden und Ei, Salz und Butter hineingeben. Schnell zu einem Mürbteig verkneten. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen (etwas größer ausrollen als die Form, in die der Teig hineinkommt). Tipp: den Teig mittels Nudelholz aufrollen und in der Backform wieder abrollen. So bekommt man den Mürbteig schön in die Form. Den Rand noch etwas abstreichen. Die Teigreste aufheben.

Mit einer Gabel einige Male im Teig einstechen und die Semmelbrösel darauf verteilen. Die Semmelbrösel sorgen dafür, dass der Saft der Heidelbeeren den Teig nicht aufweichen.

Die Heidelbeer-Marmelade unter die gefrorenen Heidelbeeren mischen und auf den Mürbteigboden streichen.

Für die Topfencreme Topfen, Eier, Zucker und Vanillezucker gut verrühren, auf die Heidelbeerschicht geben und verstreichen.

Den übrig gebliebenen Mürbteig zerbröseln und auf der Topfenschicht verteilen.

Für ca. 45-50 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.