

Flämische Erdbeertarte (belgisches Rezept)

Zutaten

125 g Haferflocken, kernig
200 g Weizenmehl
25 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz

125 g Butterflöckchen, kalt
1 Hand voll Mehl
0,5 Bund Minze
2 Packungen Vanillezucker
500 g Mascarpone
500 g Erdbeeren
50 g Butter
1 Hand voll Hülsenfrüchte

Zubereitung

1. 50 g Haferflocken mit Mehl mischen, auf eine Arbeitsplatte häufeln und eine Mulde hineindrücken. Zucker, Eigelb, Salz und 3 EL kaltes Wasser hineingeben. Butter auf dem Mehrrand verteilen.
2. Den Teig mit einem großen Messer hacken bis er krümelig wird. Dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig auf wenig Mehl ausrollen und eine Tarteform (28 cm ø) so damit auslegen, dass ein 2 cm hoher Rand entsteht. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und Hülsenfrüchte darauf geben.
4. Den Boden im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und die Tarte auskühlen lassen.