Walnuss-Blaubeer-Tarte

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	200 kcal/ 830 kJ	Fett:	14 g
Eiweiß:	7 g	Davon gesättige Fettsäuren:	6 g
Kohlenhydrate:	11 g	ungesättige Fettsäuren:	8 g

Zubereitung:

1. Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und rasch mit den Fingern zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 28–30 cm) ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Tarteboden in der Form für 30–60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2, Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ein Stück Backpapier auf den Tarteboden legen und darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken verteilen. Den Teig 20 Minuten mit den Hülsenfrüchten backen, dann das Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen und nochmals fünf Minuten backen. Den Tarteboden vollständig auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

3. Für die Füllung alle Zutaten – bis auf die Blaubeermarmelade – in einer Schüssel glatt rühren. Als letztes die Blaubeermarmelade unter die Quarkcreme ziehen, so dass die Creme leicht marmoriert ist. Die Füllung auf dem Tarteboden geben und glatt streichen. Die gewaschenen und verlesenen Blaubeeren, Walnüsse und Minzblätter auf der Tarte verteilen, dann umgehend servieren.

Zutaten für 12 Portionen :

Für den Teig:

50 g	kalifornische Walnüsse, gemahlen
70 g	Dinkelvollkornmehl
20 g	Puderzucker
50 g	kalte Butter
1	Eigelb
1 Prise	Salz

Für die Füllung:

500 g	Magerquark, direkt aus dem Kühlschrank
50 g	Akazienhonig
1/2 TL	Vanille, gemahlen
	Schalenabrieb einer halben Bio-Zitrone
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Blaubeermarmelade

Zum Dekorieren:

150 g	frische Blaubeeren
2 EL	kalifornische Walnüsse
	ein paar Minzblätter

Außerdem:

	Tarteform (Ø 20 cm) mit Hebeboden
	Hülsenfrüchte zum Blindbacken