

Sonntagskuchen

Rezept von Fabian Böckeler aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 21.08.2026

Beerentarte mit Vanillecreme

Rezept für 2 Tartes à 8 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig

1/2	Vanilleschote
120 g	Puderzucker
240 g	kühlschrankskalte Butter
etwas	Salz
1	Eigelb (Größe M)
375 g	Weizenmehl (Type 405)

Für die Vanillecreme

1	Vanilleschote
250 g	Milch
50 g	Zucker
etwas	Salz
20 g	Speisestärke (z.B. Maisstärke)
1	Eigelb (Größe M)

Für die Mandelcreme

100 g	zimmerwarme Butter
100 g	Zucker
10 g	Speisestärke (z.B. Maisstärke)
100 g	gemahlene Mandeln
1	Ei (Größe M)
15 g	Rum (nach Belieben)

Für den Belag

100 g	Johannisbeeren
400 g	Himbeeren
200 g	Heidelbeeren
200 g	Erdbeeren

Für den Guss

250 g	Wasser
250 g	Apfelsaft
2 Pck.	klarer Tortenguss
4 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft

zusätzlich

Frischhaltefolie
2 Tarteformen (Ø 24 cm)
weiche Butter für die Formen
Rollholz/Teigrolle

Zubereitung

1. **Für den Mürbeteig** die Vanilleschote der Länge nach halbieren. Das Mark herauskratzen und mit dem Puderzucker mischen. Die Butter würfeln.
2. Die Puderzuckermischung, 1 Prise Salz und die Butterwürfel in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine mischen.
3. Das Eigelb zugeben und unterkneten.
4. Das Mehl darauf sieben und kurz zu einem Teig kneten.
5. Den Teig halbieren und jeweils zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

6. Die 2 Tarteformen (à Ø 24 cm) fetten, die Teige nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dünn ausrollen.
7. Die Teige jeweils rund (z. B. mit einem Tortenring, Ø 30 cm) ausstechen und in die vorbereiteten Tarteformen legen, dabei rundum einen Rand formen. Die mit dem Teig ausgelegten Formen 30 Minuten kaltstellen.
- Tipp:** Besonders gut lässt sich der Teig zwischen 2 Backmatten ausrollen. Dann die obere Matte abziehen und den ausgestochenen Teig mit Hilfe der gewendeten Matte in die Form platzieren und auch diese Matte abnehmen.
8. Inzwischen **für die Vanillecreme** die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.
9. In einen kleinen Topf 320 g Milch, den Zucker, das Vanillemark, die Vanilleschote und 1 Prise Salz geben und bei mittlerer Hitze aufkochen.
10. Inzwischen die Speisestärke in eine kleine Schüssel geben, die restliche Milch (60 g) und das Eigelb zugeben und mit einem Schneebesen verrühren.
11. Die angerührte Stärke unter Rühren in die kochende Milch geben, kurz aufkochen und bei milder Hitze unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen, bis die Masse andickt. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
12. Die Vanilleschote aus der Creme entfernen und die Creme mit aufliegender Frischhaltefolie abdecken (damit sich keine Haut bildet) und abkühlen lassen.
13. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
14. Inzwischen **für die Mandelcreme** die Butter, den Zucker und die Stärke in eine Rührschüssel geben und in der Küchenmaschine oder mit den Quirlen des Handrührers 3 Minuten cremig rühren.
15. Nacheinander die Mandeln, das Ei und den Rum unterrühren. Abschließend 120 g von der Vanillecreme unterarbeiten.
16. Die restliche Vanillecreme kaltstellen.
17. Jeweils die Hälfte der Mandelcreme auf die beiden Teige in den Formen geben und verstreichen.
18. Die bestrichenen Teige nacheinander jeweils im heißen Ofen auf dem Rost im unteren Ofendrittel jeweils 15-20 Minuten backen.
19. Die Tartes jeweils in der Form auf je einem Gitter mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
20. **Für den Belag** die Johannisbeeren vorsichtig abbrausen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen. Die Himbeeren verlesen. Die Heidelbeeren ebenfalls vorsichtig abbrausen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Erdbeeren vorsichtig abbrausen, trocken tupfen, das Grün entfernen und Erdbeeren halbieren oder vierteln.
21. Kurz vor der Fertigstellung die Vanillecreme mit einem Schneebesen aufschlagen.
22. Die gebackenen Tartes vorsichtig aus den Formen lösen und jeweils auf eine Platte setzen.
23. Jeweils die Hälfte der gekühlten Vanillecreme auf den beiden Tartes verstreichen und mit den Beeren belegen.
24. **Für den Guss** Wasser und Apfelsaft mit dem Tortenguss und Zucker in einen kleinen Topf geben und glattrühren. Zitronensaft zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis der Guss klar ist.
- Tipp:** Verwenden Sie zum Anrühren vom Tortenguss einen Ess- oder Rührlöffel, denn wenn der Tortenguss mit einem Schneebesen zubereitet wird, bilden sich Luftbläschen. Diese Bläschen lösen sich auch nicht mehr auf, wenn der Guss fest wird.
25. Den Guss auf etwa 65 Grad abkühlen lassen und über die Beeren auf den beiden Tartes träufeln. Sobald der Guss angezogen ist, können die Tartes serviert, in Stücke geschnitten und genossen werden.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-brombeer-schmand-mohnkuchen-mit-streuseln-100.html>

Bitte beachten Sie dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.