

Rote Rüben Tarte

Mürbteig

- 130 g Mehl
- 70 g Butter oder Margarine
- 40 g Staubzucker
- 1 Dotter

1)

Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und ca. 1 Stunde stehen lassen.

2)

Messerrückendick ausrollen und eine beliebige Form (Formen) damit auslegen.

3)

Am besten mit Linsen blind vorbacken (8-10min goldbraun bei 190C°).

Füllung

- 150 ml Roterübensaft
- 25 ml Balsamico de Modena
- Schale von ¼ unbehandelte Zitrone/Limette
- 50 g Zucker
- 70 g Butter
- 1 Ei
- 3 Eigelb
- 4 El Mehl

1)

Rote Rübensaft mit Zucker, Balsamico, Zitronenabrieb und Butter aufkochen.

2)

Eier und Dotter in einer großen Schüssel glattrühren. Nach und nach die heiße Flüssigkeit dazu geben. Bis zur Rose abziehen (siehe Tipp am Ende des Beitrages)

3)

In den vorgebacken Mürbteig geben und im Rohr bei 160C° ca. 20min Backen

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at

