



Tarte aux fraises (Französische Erdbeertarte)

Für den Teig (pâte sablée):

330 g Mehl
90 g Zucker
40 ml Wasser
1 Prise Salz
170 g Butter
3 Eier hiervon nur das Eigelb
Butter zum Einfetten der Form

Für die Konditorkreme (crème pâtissière):

330 ml Milch
40 g Mehl
55 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker (oder 1 Vanilleschote)
500 g Erdbeeren (große Früchte)
1 Ei

Zubereitung des Teigs:

Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann das Wasser einrühren.

In einer Schüssel die kalte Butter in kl. Stücken mit dem Mehl schnell vermischen um eine sandige Konsistenz zu erhalten und die gesamte Butter absorbiert wurde. (Das soll schnell gehen, damit die Butter nicht weich wird. Nun die Eicreme in die Mitte der Mehlmischung gießen und mit einem Messer oder Spatel gut vermischen. Mit den Händen kurz verkneten, damit der Teig homogen wird und Teig zur Kugel formen. (ggf. noch etwas Mehl einmischen)
In Klarsichtfolie einwickeln und mind. 1 Std., besser über Nacht in den Kühlschrank, damit der Teig fest wird.

Springform gut buttern. Teig gleichmäßig ausrollen und in die Form geben. Der Teig muss so groß ausgerollt werden, dass ein Rand von etwa 3cm Höhe geformt werden kann. Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit er sich beim Backen nicht aufwölbt. (Alternativ Teig mit Backpapier auslegen und 500g getrocknete Erbsen einfüllen [diese halten den Teig beim Backen nach unten])

Nun im vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze mittlere Schiene 180°C, Umluft 170°C) 20-25min backen.

Zubereitung der crème pâtissière:

Milch mit dem Vanillezucker aufkochen. (oder mit Vanillemark, hierfür Vanilleschote längs halbieren, Mark auslösen und in die Milch geben). In einer Schüssel das Ei mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Mehl einrühren.

Die heiße Milch in die Mischung gießen und gut verrühren. Masse in den Topf zurückgeben, wieder unter Rühren vorsichtig erhitzen und sobald sie anfängt zu kochen, vom Herd nehmen.

Nun die Erdbeeren waschen, Stiele entfernen, Früchte halbieren.

Crème pâtissière in den Mürbteigboden füllen und die Erdbeeren dekorativ darauf verteilen. Wenn gewünscht, Erdbeeren mit Zucker bestreuen.