

Knusprige Himbeer-Pudding-Tarte



Zutaten für eine Tarteform (Ø ca. 26 cm)

Für die Füllung:

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 4 Eigelb (Größe M)
- 80 g Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote
- 40 g Speisestärke
- 20 g Mehl

Für den Teig und die Streusel:

- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 50 g Zucker
- 130 g Butter (plus etwas für die Form)
- 80 g gehackte Mandeln + 70 g gehackte Pistazien

Außerdem:

- 250 g frische Himbeeren
- 1 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. Für die Füllung 200 ml Milch und die Sahne in einem Topf aufkochen. Restliche Milch mit Eigelben, Zucker, Vanillemark, Speisestärke und Mehl in einer Schüssel verrühren. Sobald die Milch-Sahne-Mischung kocht, den Topf vom Herd nehmen und die Eigelbmasse unter Rühren hinzufügen. Den Topf erneut auf die Kochplatte stellen und die Masse unter Rühren aufkochen, bis die Creme eindickt. Mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet und beiseite stellen.
2. Den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Tarte-Form fetten.
3. für den Teig Mehl, gemahlene Mandeln, Zucker und butter verkneten. 3/4 des Teiges in die Tarte-Form geben und mit den Händen am Boden und den Rändern andrücken. Die Creme umrühren und auf den Boden geben. Die Himbeeren auf der Creme verteilen.
4. Die gehackten Mandeln mit dem restlichen Teig verkneten und als Streusel auf die Himbeeren verteilen. Den Kuchen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Kuechenzuckerschecke

Ein Foodblog für alle Süßen, die es hin und wieder auch mal scharf mögen

www.kuechenzuckerschecke.de