

CRÈME-BRÛLÉE-TARTE

Für 1 Blech von 10 x 35 cm. Ergibt ca. 6 Stück

🕒 Zubereitungszeit: ca. 30 Min.+ 70 Min. kühl stellen+ 50-65 Min. backen
👉 Aufwand: einfach

Zutaten:
 250 g süsser Mürbeteig (½ Paket)
 Hülsenfrüchte zum Blindbacken
 Mehl zum Auswallen

Füllung
 1 Beutel Vanillezucker
 1 EL Zitronensaft
 2,5 dl Rahm
 3-4 TL Zucker
 4 Eigelb

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

- 1** Mürbeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2-3 mm dick rechteckig auswallen. Auf das Blech legen. Den Rand hochziehen, festdrücken. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten beschweren. 30 Minuten kühl stellen.
- 2** Ofen auf 180 °C vorheizen. Teigboden 15 Minuten blind vorbacken. Papier samt Hülsenfrüchten entfernen. Weitere 5-10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Ofen auf 140 °C zurückschalten.
- 3** Für die Füllung Rahm, Eigelb, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Durch ein kalt ausgespültes Sieb auf den vorgebackenen Teigboden giessen. In der Ofenmitte 30-40 Minuten stocken lassen. Herausnehmen, auskühlen lassen. 30 Minuten kühl stellen.
- 4** Teigrand mit Alufolie abdecken. Tarte 2 Mal karamellisieren: Creme mit 2 TL Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Restlichen Zucker darauf streuen, karamellisieren. 10 Minuten kühl stellen.

TIPPS

- Den Bunsenbrenner Caramello erhalten Sie in der Migros.
- Wer keinen Bunsenbrenner hat, serviert eine Karamellsauce zur Tarte.
- Die Tarte kann auch in einem runden Blech von 25 cm Ø gebacken werden.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2006 auf Seite 79

Nährwerte Pro Stück ca.

Kalorien: 1700 kj / 400 Kcal
Fett: 29 g

Eiweiss: 6 g
Kohlenhydrate: 33 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)