Nudel-Preiselbeeren-Tarte



Das nächste Mal mit mehr Preiselbeeren …

Da man Pasta auch süß zubereiten kann, kann man mit Pasta auch eine Tarte backen. Und ich bereite keine süß-pikante Tarte zu, sondern eine süße Tarte, da ich noch Wildpreiselbeeren und Honig hinzugebe.

Als Pasta verwende ich frische Eierspätzle, die ich nur kurz in kochendem Wasser gare.

Für Aroma kommt das Innere einer Vanilleschote hinzu.

Mein Rat: Die Vanilleschote nicht wegwerfen, sondern quer halbieren, in ein schönes Vorratsglas mit Deckel geben, mit Zucker auffüllen und aromatischen Vanillezucker für die weitere Verwendung beim Backen herstellen.

Beim ersten Probieren der Tarte stelle ich fest, dass der Honig ihr ein schönes Aroma gibt. Dies wird durch das Vanillemark noch abgerundet. Aber bei einer weiteren Zubereitung eignen sich vermutlich kleine, also Suppennudeln

besser für die Tarte – die Eierspätzle sind da etwas zu grob.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 500 g frische Eierspätzle
- 200 g Wildpreiselbeeren
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Eierspätzle nach Anleitung garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Vanilleschote auf einem Schneidebrett längs aufschneiden, das Mark herausschaben und in eine Rührschüssel geben.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in die Rührschüssel dazugeben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen sehr gut verrühren, damit sich auch das Vanillemark verteilt. Eierspätzle dazugeben. Dann Preiselbeeren. Schließlich noch Honig. Alles sehr gut mit dem Backlöffel verrühren.

Füllung in den Tarteboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backform-Boden auf das Kuchengitter geben. 1–2 Stunden gut erkalten lassen.