

## Stachelbeer-Pinienkern-Tarte

### Zutaten für 12 Stücke:

#### Für den Mürbeteig

200 g Mehl  
50 g Zucker  
120 g Butter  
3 EL kaltes Wasser  
Mehl für die Arbeitsfläche

#### Für die Füllung

1 Glas (700 g) Odenwald Stachelbeeren  
100 g Pinienkerne  
125 ml Schlagsahne  
80 g weiche Butter  
125 g Zucker  
2 Eier (M)  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver  
30 g Mehl

#### Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

#### Zubehör

Springform (Ø 26 cm) oder Tarteform  
Backpapier

### Zubereitung:

Mehl und Zucker mischen. Butter in Stückchen schneiden und Wasser darauf geben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen, dann alles mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier ausgelegt) oder eine Tarteform (gefettet) mit dem Teig auslegen und den Rand etwa 2 cm hoch drücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Stachelbeeren auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten. Die Hälfte der Pinienkerne mahlen. Schlagsahne steif schlagen. Butter cremig rühren. Nach und nach Zucker, Eier, Vanillepuddingpulver, Mehl und gemahlene Pinienkerne unterrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

Masse auf dem Teigboden verteilen. Gut 2/3 der Stachelbeeren darauf verteilen. Pinienkerne darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 30-35 Minuten backen.

Tarte auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren die restlichen Stachelbeeren darauf geben und mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit**



*Guten Appetit!*