



Himbeer-Tarte mit Vanillepudding



Zutaten:

- ♥ 250 g Mehl
- ♥ 1 Ei
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 60 g Zucker
- ♥ 125 g Butter
- ♥ 1 Päckchen Vanillepudding
- ♥ 500 ml Milch
- ♥ 500g frische Himbeeren

Zubereitung:

- ♥ Mehl, Ei, Salz, Zucker und Butter mit den Fingerspitzen zu einem Mürbeteig kneten und für rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- ♥ Tarte Form gut einfetten (oder mit Backpapier auslegen)
- ♥ Den Teig rund 0,5 cm dick ausrollen und in die Tarteform legen. Leicht andrücken.
- ♥ Für rund 20 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen bis er eine schöne Bräune hat.
- ♥ Vanillepudding wie auf der Packung angegeben zubereiten, kurz abkühlen lassen und auf den gebackenen Tarteboden geben.
- ♥ Himbeeren waschen, trockentupfen und auf den noch warmen Pudding verteilen. Leicht in den Pudding drücken.
- ♥ Tarte für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.