



## Kuchen

# Himbeer Tarte mit Vanillecreme



50 Minuten



6 Personen



Einfach

### Die *Zutaten:*

♥ 250 g Mehl

♥ 1 Ei

♥ 1 Pr Salz

♥ 60 g Zucker

♥ 125 g Butter

### Der *Belag:*

♥ 1 Pck. Vanille Pudding

♥ 500 ml Milch

♥ 500 g Himbeeren



### *Schritt 1*

Alle Zutaten für den Teig rasch zu einem Mürbteig verkneten und für rund 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

### *Schritt 2*

Eine Tarte Form gut einfetten oder mit Backpapier auslegen

### *Schritt 3*

Den Teig rund 0,5 cm dick ausrollen und in die Tarteform legen. Leicht andrücken.

### *Schritt 4*

Den Boden für rund 20 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen bis er eine schöne goldgelbe Farbe hat.

### *Schritt 5*

Vanillepudding währenddessen nach Packungsanweisung zubereiten, und gleichmäßig auf den gebackenen Tarte Boden verteilen.

### *Schritt 6*

Die gewaschenen und trocken getupften Himbeeren auf dem noch warmen Pudding drapieren.  
Die Tarte vor dem servieren kühl stellen.