



Die A. Vogel Naturküche

Erdbeertarte

Zutaten für den Mürbeteig:

200 g Dinkel- oder Weizen-
vollkornmehl
2 EL Akazienhonig, 1 Prise Salz
100 g kalte Butter, 2 Eigelbe
1 EL kaltes Wasser
abgeriebene Zitronenschale

Zutaten für den Erdbeerbelag:

750 g Erdbeeren
2 EL Erdbeerkonfitüre
2 EL Orangenlikör
1 Päckchen Tortenguss
1/4 l roter Fruchtsaft, z.B. Traubensaft

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken des Rührgerätes durcharbeiten, rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser einfetten. Teig ausrollen und in die Form legen, einen kleinen Rand formen. Den Mürbeteigboden etwa 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen. Konfitüre und Likör gut verrühren. Die geputzten Erdbeeren mit der Hälfte der Likörmischung marinieren, die restliche Menge auf den Mürbeteigboden streichen, Boden mit den Früchten belegen. Mit dem Fruchtsaft den Tortenguss herstellen und auf die Tarte verteilen.

Marzipan-Törtchen mit Vanille-Stachelbeeren

Zutaten für den Teig:

2 Eier
50 g Akazienhonig
30 g geraspelte Marzipanrohmasse
75 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
1 TL Weinsteinbackpulver
20 g fein gemahlene Mandeln

Zutaten für den Belag:

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
4 dl (400 ml) Apfelsaft
Mark von einer Vanilleschote
2 EL Rohrzucker
4 EL Mandelstifte

Für 8 Tartelett-Förmchen (10 cm Durchmesser): weiche Butter zum Auspinseln, gemahlene Mandeln zum Ausstreuen der Formen.

Zutaten für den Belag:

400 g reife Stachelbeeren

Eier trennen. Eigelbe mit Honig cremig rühren. Marzipan, Mehl und Backpulver dazu geben. Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen und unterheben.

Den Teig in die vorbereiteten Förmchen verteilen. Ungefähr 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Stachelbeeren waschen und putzen. Puddingpulver mit 3 bis 4 EL Apfelsaft glatt rühren. Restlichen Apfelsaft mit Vanille und Rohrzucker aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, Beeren dazugeben, kurz mitkochen, abkühlen lassen. Die Beerenmasse auf die Törtchen verteilen. Mit den Mandelstiften bestreuen.