



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Weihnachtliche Himbeertarte mit Spekulatiusboden



Zutaten:

200 g Mehl
200 g Butter Spekulatius
100 g Zucker
200 g Butter
1 ganzes Ei + 1 Eigelb
2 TL Vanilleextrakt (*)
1/2 TL Zimt
1 Messerspitze Nelken
1 Prise Salz
450 g Himbeerkonfitüre, fein passiert
z. B. von Darbo
Puderzucker

Sternen Plätzchenausstecher (*), in
verschiedene Größen

Für eine Tarteform mit 26 cm

Zubereitung Himbeertarte:

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarteform mit Backtrennspray oder Butter fetten.

Spekulatiuskekse im Mixer fein mahlen. Alternativ Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz mehrmals darüber rollen.

Mehl, Spekulatiuskekse, Zucker, Butter, Eier und die Gewürze zu einem glatten Teig verkneten. Für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2/3 des Teiges dünn ausrollen. In der Tarteform auslegen und einen Rand hochziehen. Boden mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen und Sterne in unterschiedlichen Größen ausstechen. Auf die Marmelade legen. Für weitere 30 Minuten kühl stellen.

Für ca. 45 Minuten im Backofen goldbraun backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.