



Zutaten

- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Tarteform (ca. 24 cm)
- 240 g Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 8 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 250 g Himbeeren TK
- 1 TL Speisestärke

Backen, Kuchen, Dessert

Vanillegusstarte mit Himbeeren

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Vanillegusstarte mit Himbeeren. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Inspiration.

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2. Butter würfeln. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. Butter, Puderzucker, Eigelb, Salz, Zitronenschale und Vanille verkneten. Mehl dazugeben, zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde kalstellen. Backform mit weicher Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Form mit dem Teig auslegen und leicht andrücken. Am Rand glatt abschneiden, Teig mit einer Gabel einstechen. Im Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze 10-15 Minuten blind backen.
3. Abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
4. Mark von 1 Bourbon Vanilleschote
5. Alle Zutaten glatt pürieren.
6. Himbeeren mit der Stärke mischen und in die Tarteform verteilen. Vanilleguss darüber geben. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Eiermasse gestockt ist.