

# TARTETEIG GRUNDREZEPT



Tartes gibt es in so vielen leckeren Varianten und der knusprige Mürbeteig Boden dafür ist schnell und einfach zubereitet. Ihr könnt den Boden vorbacken, dann füllen und fertig backen oder auch den Boden einzeln fertig backen und dann mit einer Creme oder Pudding füllen, welche nicht mitgebacken werden. Ihr findet ganz viele Tarte und auch herzhaft Quiche Rezepte auf meinem Blog. Mit meinen Tarteformen mit Heheboden könnt ihr die Tarte ganz leicht aus der Form lösen und bekommt so die perfekte klassische Tarteform.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Kühlzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**190 °C O/U**



Back-/Kochzeit  
**10 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## MÜRBETEIG

Achte darauf, dass alle Zutaten für den Teig kalt sind. Verknete den Zucker kurz mit der kalten Butter, dem Eigelb, Salz, Vanilleextrakt und Zitronenabrieb. Füge das Mehl hinzu und knete den Teig noch kurz durch. Forme ihn zu einer Kugel, drücke ihn auf einem Teller flach und lasse ihn abgedeckt 1 Stunde kühlen.

## BODEN (VOR)BACKEN

Heize den Ofen auf 190 ° O/U vor. Knete den Mürbeteig kurz durch und rolle ihn auf einer leicht bemehlten Matte oder Arbeitsfläche etwa 5 mm dünn aus. Fette eine Tarteform mit Backtrennspray und kleide sie mit dem Teig aus. Drücke ihn am Rand flach und streiche überstehenden Teig mit einer Palette ab. Backe den Boden im vorgeheizten Ofen für etwa 10-15 Minuten vor. Nimm den Boden aus dem Ofen und lasse ihn etwas abkühlen, bevor du ihn weiterverarbeitest. Backen den Boden alternativ für 20-25 Minuten bis er goldgelb ist fertig, wenn du ihn danach mit einer Creme füllst, die nicht gebacken wird.



Friere den Boden vor dem Backen für 10-15 Minuten ein, so behält er besser seine Form.

## MÜRBETEIG:

- 70 g** Zucker
- 140 g** Butter (kalt)
- 1** Eigelb
- 1 Pr.** Salz
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Zitrone (Abrieb)
- 240 g** Mehl

## TARTE FÜLLEN (UND FERTIG BACKEN)

Fülle die Tarte mit einer Creme und serviere sie oder gib die gewünschte Füllung in den Boden und backe die Tarte nach dem jeweiligen Rezept fertig, bis die Füllung gar ist. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!