

# MARILLEN-HEIDELBEER- TOPFENTARTE MIT LAVENDEL

## ZUTATEN

250 g Mehl  
175 g Butter  
75 g Zucker  
1 Ei  
1 Prise Salz



500 g Magertopfen (Quark)  
125 g QuimiQ Classic Vanille, ungekühlt (halbe Packung)  
125 g Staubzucker  
Abrieb von 1 Biozitrone  
50 g Maizena (Maisstärke)  
5 Eigelb



Marillen (Aprikosen)  
Heidelbeeren  
einige Zweige Lavendel

## ZUBEREITUNG

- Für den **Mürbteig** alle Zutaten mit dem Mixer verrühren und zu einer Kugel formen.
- Backrohr auf 170 °C vorheizen.
- Den Mürbteig in eine Tarteform (28 cm Durchmesser) geben und mit der Hand oder einem kleinen Nudelholz gleichmäßig verteilen. Dabei einen Rand hochdrücken. Den Teig (zugedeckt) ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Mürbteigboden ca. 10 Minuten „blind“ backen: dazu ein Backtrennpapier und getrocknete Hülsenfrüchte auf den Teig legen, damit sich der Teig nicht wölbt.
- Für die **Füllung** sämtliche Zutaten der Reihe nach verrühren und auf den Mürbteigboden streichen.
- Mit den halbierten **Marillen** und mit den Heidelbeeren belegen.
- Die Tarte ca. 30–35 Minuten goldgelb backen.
- Mit Lavendelblüten bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

