

# Hier und heute



## **Filotarte mit Erdbeeren**

Theresa Knipschild zeigt, wie sich selbst leicht überreife Erdbeeren in eine herrlich schmackhafte Tarte verwandeln lassen.

## **Rezept**

### **Filotarte mit Erdbeeren**

von Theresa Knipschild, für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

### **Zutaten für den Boden**

- 300 g frische Erdbeeren und einige zum Servieren
- 8–10 Filoteigblätter oder Yufkateigblätter (ca. 250 g Fertigprodukt)
- ca. 100 g Butter, geschmolzen
- optional: etwas Puderzucker

### **Zutaten für die Milchmischung**

- 240 ml Milch
- 120 ml Schlagsahne, flüssig
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillearoma
- 50 g Zucker
- 30 g Speisestärke
- optional: 1 Msp. Kardamom

Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen. Filoteigblätter mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Am besten nur mit einem Blatt arbeiten und den Rest unter ein feuchtes Küchentuch legen, sonst trocknen die Blätter schnell aus.

Filoteigblätter einrollen und zu einer Schnecke aufwickeln. In die Mitte der Backform stellen. Leicht zusammendrücken. Wenn die Blätter etwas brechen, ist das nicht schlimm. Den Vorgang mit dem Bestreichen mit Butter und das Einrollen mit den nächsten Teigblättern wiederholen und dann die entstandenen Stränge um die Rolle/Schnecke wickeln.

Am Ende sollte die Form ausgefüllt sein. Gegebenenfalls die Spirale etwas auseinanderziehen oder zusammendrücken.

Etwa die Hälfte der Beeren auf dem Teig verteilen und für ca. 15 Minuten backen. Der Filoteig sollte an einigen Stellen schon schön gebräunt sein. Aus dem Ofen nehmen.

Für die Milchmischung Milch, Sahne, Zucker, Vanille, Eier, Salz, Speisestärke und ggf. Kardamom mit einem Schneebesen oder Pürierstab verrühren. Die Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und die Milchmischung eingießen. Restliche Beeren darauf verteilen.

Ca. 20–30 Minuten backen. Falls der Kuchen zu dunkel wird, die Temperatur runterstellen. Wenn am Kuchen gerüttelt wird, sollte die Füllung nicht mehr flüssig sein. Lauwarm oder vollständig abgekühlt mit etwas Puderzucker bestäubt und frischen Erdbeeren servieren.

**Tipp:** Kardamom verleiht der Tarte einen spannenden Geschmacksnote.