Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ROTE-FRÜCHTE-THYMIAN-TARTE – PODCAST

ZUBEREITUNG: 1,5 STUNDEN · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 15 MIN.

Dieses Rezept gibt es auch als **Podcast** zum Nachhören mit extra Tipps. Ich wünsche euch viel Spaß beim Nachlesen bzw. Nachhören.

Folge 5: Rote-Früchte-Thymian-Tarte
1x

- 0,75x
- 1x
- 1,25x
- 1,5x
- 1,75x
- 2x

--:--

Audio herunterladen

Beim Einkaufen habe ich diese Woche total schöne Erdbeeren oder solle ich lieber sagen „Erdbeer-Himbeere“ gefunden. Ich finde es lustig, weil mein Uropa diese Sorte Erdbeeren in seinem Garten hatte, was für ein Zufall □□ Ich musste sie einfach nehmen, oder?

Und zur Zeit blüten in meinem Garten alle Thymian Sorten. Selbstverständlich konnte ich nicht anders als alles in einem Rezept zu verarbeiten. Ich finde die Kombination Thymian und Beeren sehr gut … und somit habe ich diese kleine einfache Tarte gezaubert.

Für den Boden nehme ich wie immer meinen Basis Teig und daraus bekomme ich aber 2 Böden. Mit dem zweiten Tarteboden könnt Ihr einfach diese , diese oder noch diese Tarte zaubern ! □□

Um den Thymiangeschmack in die Tarte zu bekommen ist es ganz einfach (wie bei allen Kräutern): es muss in der Milch oder Sahne gekocht werden. Wenn ich harte Kräuter (Rosmarin zum Beispiel) in meiner Milch koche, gebe ich immer die Milch dann durch ein Sieb, um sie herausfischen zu können. Bei diesem Thymian habe ich es nicht gemacht. Die kleinen Blüten waren so zart, dass man sie mitgegessen haben.

Oben drauf einfach alle Beeren, die noch im Kühlschrank liegen. Das wars für heute, ab Sonntag ist der Erdbeerfeld im Dorf geöffnet □□

Zutaten für 1 Tarte Nouvelle Vague (oder eine andere eckige Tarteform):

Tarte Boden (Ihr bekommt damit 2 Böden): 250g Mehl T45, 125g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 1/2 Vanilleschoten.

Thymian Crème pâtissière: 2 Eigelbe, 150g Milch, 25g Zucker , 20g Mehl , 1 gute TL Thymianblätter

200-250g Beeren: Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Brombeeren …

1- Der Tarteboden: alle Zutaten zusammen kneten und 0,8 cm dünn ausrollen. Damit 2 Formen belegen. Die Formen 20 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. In der Zeit den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Dann die Böden 13-15 Minuten backen.

2- Die Crème Pâtissière mit Thymian:

Die Milch mit dem Thymian kurz aufkochen. In einer Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schlagen bis es weiß wird. Dann das Mehl dazu geben und kurz umrühren.

Die warme Milch jetzt auf die Eiermischung geben und rühren…. dann die Masse wieder in den Kasserole geben und bei ständigem Rühren die Creme zum Kochen bringen. So wird sie gut binden. Achtung dass sie nicht anbrennt!

… die feste und warme Creme jetzt in den Tarteboden geben …

…und mit Frischhaltefolie bedecken. Abkühlen lassen.

Wenn die Creme kalt ist, die Frischhaltefolie wegnehmen und mit den Beeren und Thymianblüten dekorieren.

Et voilà! Es sieht echt chic aus und schmeckt leicht und frisch…

Ich hatte ungefähr 20 Minuten, um die Fotos zu machen, da meine Männer sie unbedingt essen wollten.

Direkt auf dem Gartentisch gestellt und schnell war die weg! Mal sehen, wie schnell die Tarte bei euch weg genascht wird?

Gros bisous et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de