

Beeren-Jogurt Tarte

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 8 Portionen Boden:
100 g Haferflocken
75 g Mandeln
80 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter + etwas mehr zum Einfetten
45 g Zucker
25 g Dinkelmehl
1 Prise Salz

Füllung:
500 g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Beeren-Mix 3,8 % Fett
175 g ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur
40 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
15 g Agar
Je 100 g frische Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren

So geht's

1. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Eine Tarteform mit herausnehmbarem Boden (20 cm Durchmesser) einfetten.

2. Für den Boden Haferflocken und Mandeln zerkleinern (alternativ feine Haferflocken und gemahlene Mandeln verwenden).

3. Die **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** schmelzen und zu dem Haferflocken-Mandel-Mix geben.

4. Zucker, Dinkelmehl und Salz hinzufügen und gut vermengen.

5. Die Masse gleichmäßig in der Tarteform verteilen und am Boden und Rand andrücken.

6. Etwa 12-15 Minuten backen, bis der Boden leicht anfängt zu bräunen.

7. Den Tarteboden aus dem Ofen nehmen und direkt mit einem Glas den Boden leicht und vorsichtig plattdrücken. Anschließend komplett abkühlen lassen.

8. Für die Füllung **ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt mild Beeren-Mix**, **ANDECHSER NATUR Bio-Frischkäse Natur** und Zucker glattrühren.

9. Das Agar mit 70 ml Wasser in einem Topf vermengen und 2 Minuten kochen.

10. Im Anschluss direkt 3 EL der Jogurt-Frischkäse-Creme in den Topf hinzugeben und mit einem Schneebesen unterrühren. Diese Masse dann zu der restlichen Jogurt-Frischkäse-Creme geben und alles zügig miteinander verrühren.

11. Die Füllung sofort auf dem Tarteboden verteilen.

12. Die Tarte sollte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank abkühlen und fest werden.

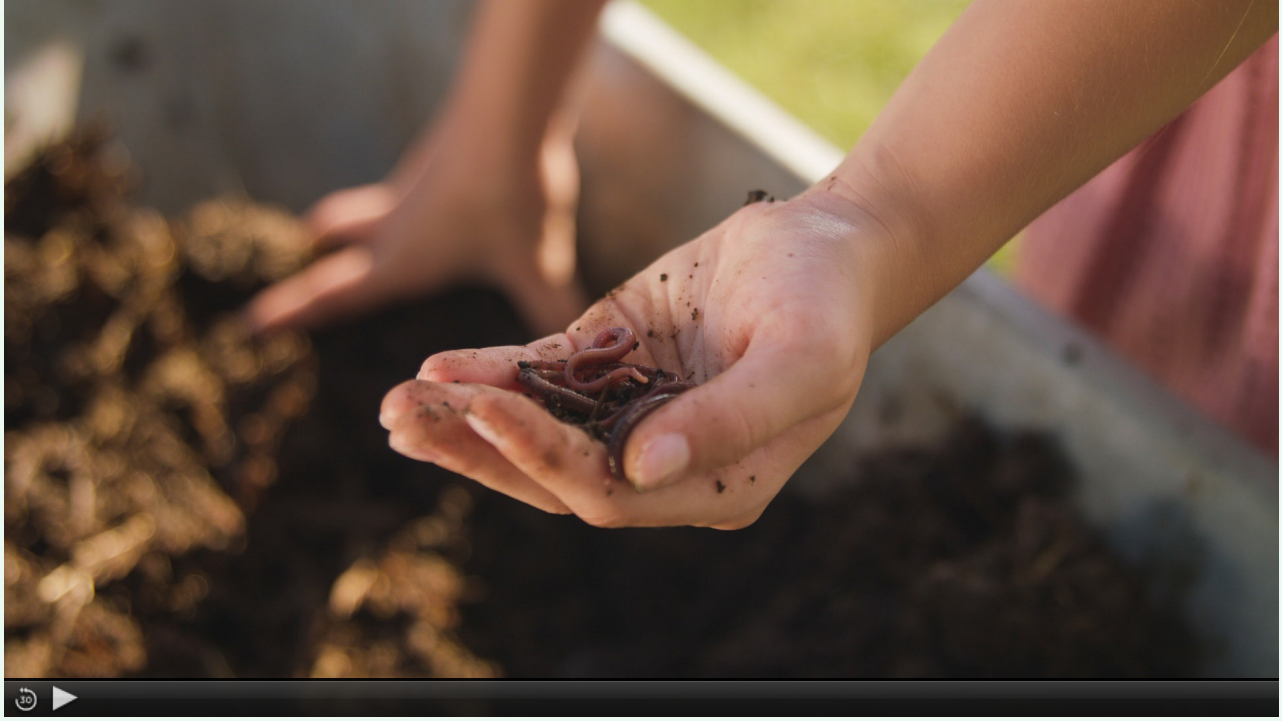
13. Zum Schluss mit den frischen Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren dekorieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

