



## Heidelbeertarte

---

### Zutaten:

Für den Teig:

250 g Butter

375 g Dinkelvollkornmehl

2 Eier, 100 g Zucker

1 Prise Salz

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Füllung:

500 g Heidelbeeren

250 ml Wasser

30 Maisstärke

Abrieb von 1/2 Bio Zitrone & Orange

1 Prise Zimt

1 Prise Kardamom

100 Agavensirup

### Zubereitung:

Für den Teig Butter mit Zucker, Zitronenabrieb und Salz vermengen. Mehl und Eier dazugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig kalt stellen damit er sich später besser ausrollen lässt. Für die Füllung die Hälfte der Heidelbeeren, Kardamom und Zimt aufkochen lassen. Maismehl mit 50 ml Wasser anrühren und in die Heidelbeeren einrühren. Vom Herd nehmen und restlichen Heidelbeeren hinzufügen, mit Agavensirup süßen.

Ofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Mürbeteig ausrollen. Etwas Teig für ein Gitter (wie bei einer Linzertorte) beiseite legen. Den restlichen Teig in eine Tarteform (24 cm Durchmesser) legen, andrücken und mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen, damit keine Luftblasen entstehen.

10 Minuten bei 170 Grad backen. Nach dem Backen die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und das Gitter auflegen. Weitere 35 Minuten backen.