



# Mustikkapiirakka

(finnische Blaubeer-Tarte)

---

Zutaten für eine 26 cm  
Tarte-Form:

## Teig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

250 g Mehl

## Füllung:

300 g Blaubeeren

200 g saure Sahne

1 Ei

1 TL Vanillezucker

50 g Zucker

Backzeit: 30 Minuten  
bei 200 Grad unterste  
Schiene.

---

## Zubereitung:

### Für den Teig:

1. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig schlagen
2. Das Ei und das mit dem Backpulver vermischte Mehl gut unterrühren.
3. Die Form einfetten.
4. Den Teig in die Form drücken, sodass ein etwa 2cm höher Rand entsteht.



### Für die Füllung:

1. Auf dem Teig nun die Blaubeeren verteilen.
2. Saure Sahne, Ei, Vanillezucker und Zucker vermischen und die Masse gleichmäßig über den Blaubeeren verteilen.



---