

# Montagskindblog

waldorflehrerin.art.blog



## Johanni Tarte



### Die Einkaufsliste

175 g Butter oder Margarine  
Zucker  
Milch oder Milchersatz (ich nehme gern Kokos-Reis-Drink)  
1 Becher Sahne oder Schlagcreme  
1 Ei oder Eiersatz  
Dinkelmehl 670  
Salz  
Vanillepudding zum Kochen  
400 - 500 g Beeren (Johannisbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Erdbeeren...)  
gemahlene Mandeln  
Amaretto alkoholfrei

### Der Mürbeteig

175 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei  
300 g Dinkelmehl 670  
1 Prise Salz

*Die Zutaten verkneten und in die Form drücken.*

*Dann die Beeren darauf verteilen und die Creme zubereiten.*

### Die Creme

150 ml Milch oder Milchersatz  
1 Becher (250 ml) Sahne oder vegane Schlagcreme  
1 Schuss Amaretto Alkoholfrei  
2 EL Zucker  
1 Päckchen Vanillepudding zum Kochen

*Auch hier wird einfach alles mit einem Schneebesen verrührt und unter Rühren aufgekocht.*

*Die frisch gekochte Creme gießt man dann über die Beeren in die Form und streut gemahlene Mandeln darüber.*

*Dann wird der Kuchen im Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten lang fertig gebacken.*

*Guten Appetit!*