

REZEPT FÜR PFIRSICH-BLAUBEERTARTE



PFIRSICH-BLAUBEERTARTE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stücke | 65 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 125 g Butter
- 60 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 190 g Mehl
- etwas Fett für die Form

Für den Belag:

- 2 reife Pfirsiche (ca. 350 g)
- 200 g Blaubeeren
- 60 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Crème fraîche



4315

ZUBEREITUNG

298

Kcal

Pro Stück ca.

5

Gramm

Eiweiß

29

Gramm

Kohlenhydrate

17

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zwischen 2 Bögen Backpapier rund (ca. 31 cm Durchmesser) ausrollen und eine gefettete Spring- oder Tarteform (24-26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

2. Mürbteig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten vorbacken. Inzwischen Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Beeren waschen und abtropfen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Crème fraîche glatt rühren.

3. Guss auf den vorgebackenen Boden gießen und mit Früchten belegen. Ofentemperatur auf 180 °C Ober-/Unterhitze reduzieren und Tarte weitere 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Tipp:

Wer mag, kann die Pfirsiche auch häuten, dafür vorab kurz mit kochendem Wasser überbrühen.