

Tici Kaspar

MARILLEN TARTE MIT VANILLE

Für 1 Tarte:

Mürbteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 60 g Staubzucker
- 1 Freilandeier
- 1 Prise Salz
- 1 Bio Zitrone

Außerdem

- 500 g Marillen
- 3-4 EL geriebene Mandeln

Guss

- 4 Freilandeier
- 90 g Kristallzucker
- 375 g Schlagobers
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt

Zum Glasieren

- 3 EL Marillenmarmelade

Zubereitung:

Mürbteig

- Für den Mürbteig Mehl und Butter zu Brösel verarbeiten, das Ei rasch einarbeiten, mit Zitronenschale und einer Prise Salz verfeinern.
- Zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tarte

- Die Tarteform fetten und mit Mehl austreuen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen.
- In die Form legen, Rand hochziehen, leicht andrücken und den überstehenden Teig abschneiden.
- Bei 180 Grad Ober/Unterhitze ca. 10 Minuten blind backen.
- Schlagobers mit Eiern, Zucker und Vanillemark verrühren.
- Den vorgebackenen Mürbteigboden mit gemahlenden Mandeln bestreuen.
- Die Marillen Spalten kreisförmig verteilen und vorsichtig die Schlagobers-Ei-Masse in die Tarteform eingießen.
- Bei 170 Grad Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen. Wenn die Masse zu stocken beginnt, ist der Kuchen fertig gebacken. Leicht auskühlen lassen.
- Marillenmarmelade mit einem Schuss Wasser einmal aufkochen und die Tarte damit bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 1h

Schwierigkeitsgrad: leicht-mittel