

Tici Kaspar

MARILLEN TARTE MIT VANILLE

Für 1 Tarte:

Mürbteig

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Staubzucker
- 1 Ei (S)
- 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 gemahlene 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.

TIPP! Falls Mürbteig über bleibt, ist er bestens geeignet zum Einfrieren. Ich mache immer mehr und friere ihn portionsweise ein. So ist die nächste Tarte auch schnell gemacht :)

Zubereitungszeit: ca. 1h

Schwierigkeitsgrad: leicht-mittel