



MIRABELLEN-TARTE



für eine Backform Ø 26 cm

ZUTATEN

für den Karamell:

100 g Zucker
2 EL Wasser
2 TL Zitronenthymian

für die Tarte:

ca. 400 g Mirabellen
50 g Butter
3 Eier
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
50 g Zucker
125 g Mehl
2 gestr. TL Weinstein-Backpulver
1 Prise Salz

ausserdem:

geschlossene Backform Ø 26 cm
(z.B. aus Guss, keine Springform)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine geschlossene Backform mit Backpapier komplett auslegen. Zucker und Wasser in einen Topf auf dem Induktionsfeld bei Stufe 7 zu einem goldgelben Karamell kochen. Heißen Karamell in die vorbereitete Form gießen. Darauf die Zitronenthymian-Blättchen verteilen.

Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen. Mirabellenhälften mit der Wölbung nach unten auf den Karamell legen. Genauso viele Früchte verteilen, wie in die Backform passen, keine Früchte übereinander legen, da die Tarte sonst zu feucht wird.

Butter in einem Topf schmelzen. Eier mit Vanillezucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und die flüssige Butter kurz unterrühren. Teig über den Früchten verteilen.

Auf Einschubhöhe 2 ca. 30–35 Min. backen, bis die Teigoberfläche goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen, 5 Min. abkühlen lassen. Tarte auf eine Platte stürzen.

Die abgekühlte Tarte mit einer Vanillesahne servieren.