



FEIGEN-TARTE



Für eine Tarte-Form von 28 cm Durchmesser

ZUTATEN

für den Mürbteig:

140 g zimmerwarme Butter
70 g Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
210 g Mehl

ZUBEREITUNG

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz mithilfe einer Küchenmaschine (mit Knethaken) kurz vermengen. Eier und Mehl dazugeben und die Masse so kurz wie möglich zu einem Teig zusammenkneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüsselrand lösen. Mürbteig aus der Rührschüssel nehmen und nur so lange kneten, bis er glatt ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde (besser eine Stunde) kühl stellen.

Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte mit einem leicht bemehlten Nudelholz etwas größer als die Tarte-Form ausrollen. Teig zum Auskleiden der Form vorsichtig auf das Nudelholz aufrollen und über der Form wieder abrollen. Boden und Ränder anschließend mit den Fingern leicht andrücken. Teigboden mit einer Gabel großzügig einstechen, mit Backpapier belegen und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im Backofen auf Einschubhöhe 3, bei 190 °C CircoTherm® Heißluft, 15 bis 20 Minuten lang blindbacken, bis er goldbraun ist. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.



FEIGEN-TARTE

ZUTATEN

für die Füllung:

200 ml Sahne
250 g Frischkäse (Natur)
50 g brauner Rohrzucker
Saft von 1/2 Zitrone

für den Belag:

7 bis 8 frische Feigen
ca. 20 g gehackte Pistazien

außerdem:

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

ZUBEREITUNG

Für die Füllung Sahne steif schlagen. Frischkäse, Zitronensaft und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne unterheben und die fertige Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und glattstreichen.

Feigen waschen, Stielansätze entfernen und in Scheiben schneiden. Feigenscheiben in Kreisen von außen nach innen auf der Crème verteilen. Die Scheiben dabei überlappen lassen. Mit gehackten Pistazien bestreuen und gekühlt servieren.