

Nektarinen-Lavendel-Tarte

Zutaten | 12 Stücke – Tarte- oder Springform (Ø 26 cm)

160 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
100 g	kalte Butter
2 EL	eiskaltes Wasser
5	Nektarinen
5 EL	Aprikosen- oder Rosenmarmelade
2 TL	Lavendelblüten, frisch
etwas	Mehl zum Ausrollen
etwas	Butter zum Fetten der Tarteform

Zubereitungszeit: 15 Min., Wartezeit: 30 Min., Backzeit: 35 bis 45 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Zucker in eine Rührschüssel der Küchenmaschine geben.
- Die kalte Butter in kleinen Flöckchen zugeben.
- Während des Rührens mit dem Knethaken nach und nach das Wasser zugeben und solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.
- Ist die Flüssigkeitsmenge zu hoch gewesen, einfach etwas Mehl zufügen.
- Den Teig zügig mit den Händen nacharbeiten, zu einem Kloß formen und in Folie verpackt zum Kühlen für ca. 30 - 45 Min. in den Kühlschrank legen.
- Während der Teig ruht, die Tarteform ausbuttern od. 1 Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backtrennpapier auslegen und den Rand nicht fetten.
- Teig auf einer leicht bemehlten Platte ausrollen und die Tarte- oder Springform inklusive Rand damit auslegen.
- Für den Belag die Nektarinen waschen, trocken reiben, vierteln, vom Stein befreien und in Scheiben schneiden.
- Die Marmelade erhitzen und schmelzen.
- Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Nektarinenscheiben gleichmäßig auf dem Teig anrichten, mit Lavendelblüten bestreuen und mit der Marmelade übergießen.
- Die Tarte im Backofen ca. 35 - 45 Min., auf der mittleren Schiene, knusprig goldbraun backen.
- Auskühlen lassen und mit Schlagsahne oder Eis servieren.

Tipp:

Rosenmarmelade ist in türkischen Supermärkten erhältlich.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 104 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
183 kcal	8,21 g	24,8 g	2,18 g	9 mg