

Pfirsichtarte

Zutaten | 12 Portionen

Für den Teig:

200 g	Weizenmehl
50 g	gemahlene Mandeln
120 g	Butter
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1	Ei
1 Prise	Salz

Für die Füllung

4-5	reife Pfirsiche
2 EL	Zucker
1 TL	Zitronensaft
1 EL	Speisestärke
1	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit: 20 Min., Kühlzeit: 30 Min., Backzeit: 35-40 Min.

Zubereitung:

- Für den Teig Mehl mit gemahlene Mandeln, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Butter und Ei hinzufügen und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt etwa 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Pfirsiche waschen, halbieren und entsteinen.
- Pfirsichhälften in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Zitronensaft, Zucker und Speisestärke dazugeben und vorsichtig vermengen. Beiseite stellen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Die ausgerollte Teigplatte in eine gefettete Tarteform legen und leicht andrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden.
- Restlichen Teig nochmal dünn ausrollen und mit dem Messer schmale Streifen schneiden.
- Füllung in die Tarte geben und leicht andrücken. Die Teigstreifen als Gitter auf die Füllung legen und die Teigenden am Rand andrücken.
- Tarte mit dem Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) für ca. 35-40 Min. backen.

Tipp:

Zur Pfirsichtarte passt sehr gut eine Kugel Vanilleeis oder Vanillesoße.
Für einen intensiveren Pfirsichgeschmack kann zur Füllung Pfirsichsirup/-likör hinzugefügt werden.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 92 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
235 kcal	11,5	29,6	4,0	12,7