

Pfirsich-Tarte



Zutaten

für den Tarte-Teig:

375 g Mehl
¼ TL Backpulver
75 g feinsten Zucker
1 Prise Salz
270 g kalte Butter
1 TL Vanille-Extrakt
60 ml Eiswasser

für den Belag:

60 g gemahlene, blanchierte Mandeln
50 g feinsten Zucker
2 EL Zucker + ein wenig mehr zum Bestreuen
1 Vanilleschote
850 g große Pfirsiche
1 Eiweiß

~ nach Donna Hay ~

Zubereitung

Zuerst bereitet ihr den Teig zu: Mischt das Mehl mit dem Backpulver, dem Zucker und der Prise Salz. Dann schneidet ihr die kalte Butter in Würfel und gebt sie zur Mehl-Mischung. Verknetet die Zutaten mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken oder noch besser in der Küchenmaschine zu einer feinkrümeligen Masse. Gebt nun bei laufender Maschine das eiskalte Wasser sowie das Vanille-Extrakt hinzu und verarbeitet das Ganze rasch zu einem glatten Teig. Formt dann erst eine Kugel aus dem Teig und drückt diese dann flach. Wickelt den Teig in eine Klarsichtfolie und lasst ihn ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.

Heizt nun den Ofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vor. Nehmt den Teig aus dem Kühlschrank, entfernt die Klarsichtfolie und gebt ihn zwischen zwei Backpapierzuschnitte. Rollt ihn zwischen dem Backpapier 5 mm dick aus (ca. 42x30 cm). Dann gebt ihr die Teigplatte für weitere 15-20 Minuten in den Kühlschrank. TIPP: Falls es warm ist, ist es besser, wenn ihr den Teig ein wenig länger kühl stehen lasst – so lässt er sich nachher leichter verarbeiten.

Wascht während der Kühlzeit eure Pfirsiche und tupft sie trocken. Halbiert sie, entfernt die Kerne und schneidet sie in Spalten. Mischt in einer kleinen Schüssel die gemahlene Mandeln mit 50 g feinstem Zucker und stellt sie beiseite. Halbiert die Vanilleschote längs und kratzt das Mark mithilfe eines Löffels heraus. Gebt es zusammen mit 2 EL Zucker in eine große Schüssel und vermischt beides gut mit euren Händen. Wenn sich das Vanillemark komplett mit dem Zucker vermischt hat, gebt ihr die Pfirsich-Spalten darüber. Mengt das Ganze gut durch, bis alle Spalten überzogen sind.

Nun nehmt ihr den gekühlten Teig aus dem Kühlschrank und gebt ihn auf ein Blech. Zieht die obere Backpapierschicht ab und bestreut den Teig mit ein wenig Mandel-Zucker-Mischung. Schichtet nun die Pfirsich-Spalten abwechselnd mit der Mandel-Zucker-Mischung eng auf den Teig. Lasst dabei auf allen Seiten einen ca. 4 cm breiten Rand. Wenn alles gut verteilt ist, könnt ihr die Ränder hochklappen und zur Mitte hin über die Pfirsiche legen. Schlagen das Eiweiß kurz mit einer Gabel auf und streicht es auf den Rand. Bestreut den Rand anschließend mit ein wenig Zucker.

Lasst die Tarte auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Zum Servieren könnt ihr ein wenig Puderzucker über die Tarte streuen.



<http://heissundinnig.com/2015/08/30/pfirsich-tarte>