

Feine Nektarinentarte

Kuchen » Pfirsich & Co

Zutaten (12 Stücke)

- » 210g Mehl
- » 100g Butter/Margarine
- » 1 Prise Salz
- » 4 Nektarine(n)
- » 2 Ei(er)
- » 140g Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. 200g Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Mit dem Salz rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30min kühlen.

2. Ofen auf 170°C vorheizen. Eine Tarteform (Durchmesser 26cm) fetten, mit dem Teig auskleiden. Dabei einen Rand formen, diesen etwas überlappen lassen. Nektarinen abbrausen, trockentupfen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Früchte fächerförmig auf den Teig legen.

3. Eier trennen. Eigelbe mit 125g Puderzucker cremig rühren. Das übrige Mehl unterziehen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Die Früchte mit der Eiermasse begießen und im Ofen etwa 35min auf der unteren Schiene backen. Abkühlen lassen, mit restlichem Puderzucker bestäuben.

Nährwerte: 200kcal/E3g/F8g/KH28g pro Stück

angelegt am: 31.08.2004

Rezept-Nr: 1269

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke