

Blätterteig-Marillen-Tarte

Die einfache Blätterteig-Marillen-Tarte ist der perfekte Kuchen für die Marillensaison. Knuspriger Blätterteig und eine Topfen-Frischkäse-Füllung ergeben eine fruchtige Tarte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

5 Stk.	Marillen
1 Packung	Blätterteig
265 g	Doppelrahmfrischkäse
100 g	Topfen
1 Stk.	Ei
3 EL	Feinkristallzucker
	Vollmilch (zum Bestreichen)
	Mandelblättchen
	Staubzucker

Zubereitung

- Um eine einfache **Blätterteig-Marillen-Tarte** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform mit etwa 25 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.
Die Marillen gründlich waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
- Den Blätterteig ausrollen, halbieren und in die Form auslegen, leicht andrücken und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für die Creme den Doppelrahmfrischkäse mit Topfen, Ei und Zucker zu einer glatten Masse verrühren. Die Creme gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen. Anschließend die vorbereiteten Marillenstücke darauf geben. Den überstehenden Blätterteigrand nach innen einschlagen. Mit etwas Vollmilch oder verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
- Die Marillentarte im vorgeheizten Backofen etwa 20-25 Minuten goldbraun backen, bis der

Rand knusprig und die Füllung leicht gebräunt ist.

Vor dem Servieren abkühlen lassen und nach Lust und Laune mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die einfache Blätterteig-Tarte gelingt auch mit Pfirsiche, Beeren oder mit anderem Obst deiner Wahl.