

Marillentarte mit Rahmguss

Das Rezept für die Marillentarte mit Sauerrahm ist ein vorzüglicher Kuchen zur Marillen-Zeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

700 g Marillen

für den Mürbteig

250 g Mehl

150 g Butter kalt

120 g Staubzucker

1 Stk. Ei

1 TL Backpulver

Marillenmarmelade

für den Rahmguss

500 ml Sauerrahm

2 Stk. Eier

1 Packung Vanillepuddingpulver

2 EL Staubzucker

2 Packungen Vanillezucker

3 EL Zitronensaft

Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die **Marillentarte mit Rahmguss** zuerst den Mürbteig zubereiten. Dafür das Mehl mit

kalter Butter, Staubzucker, Ei und Backpulver zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten kühl stellen.

2. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in eine mit Backpapier belegte Tarteform Ø 28 cm legen, den Rand hochziehen und waagrecht schneiden. Den Teig mit Alufolie bedecken.
3. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten blind backen. Vom Ofen nehmen, Alufolie entfernen und dünn mit Marillenmarmelade bestreichen.
4. Für den Rahmguss den Sauerrahm, Eier, Vanillepuddingpulver, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Den Guss auf den Tarteboden verteilen und glatt streichen. Mit den halbierten Marillen belegen.
5. Im Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten goldgelb backen. Zirka nach 14 Minuten nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen und mit backen.

[hier bestellen](#)

Tarteform mit Hebeboden
28 cm, antihafbeschichtet



Tipp

Unsere Empfehlung