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 Rad hochziehen und waagrecht schneiden. Den Teig mit Alufolie bedecken.

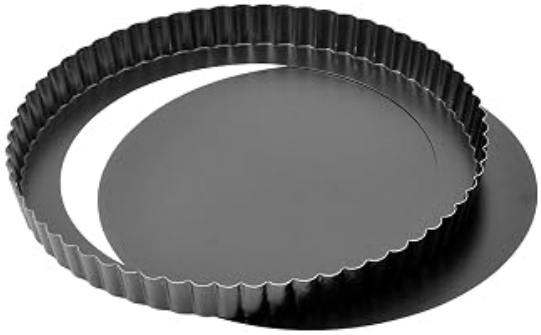
3. Im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C Ober-/Unterhitze zirka 20 Minuten blind backen. Vom Ofen nehmen, Alufolie entfernen und dünn mit Marillenmarmelade bestreichen.

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, antihaftbeschichtet



Tipp

Unsere Empfehlung