Marillentarte

Die köstliche Marillentarte schmeckt wie in der besten Konditorei der Stadt. Das Rezept hierfür sollte man sich merken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,6 h

Zutaten

500 g	Marillen (vollreife)
1 Stk.	Blätterteig
100 g	Rohmarzipan (gerieben)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Eierguss

200 ml	Milch
125 ml	Schlagobers
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Eidotter
100 g	Feinkristallzucker
2 EL	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)

1 Prise	Salz
4 cl	Marillenbrand (optional)

Zubereitung

1. Für die Marillentarte den Backofen auf 180°C vorheizen und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Blätterteig darauf etwa 2 mm dick kreisförmig ausrollen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teig in eine 26 cm großen Springform legen und über die Springformkante biegen und andrücken. Überstehenden Teig entfernen.

2. In der Zwischenzeit die Marillen waschen, halbieren, entkernen und die Hälften nochmals teilen.

3. Marzipan gleichmäßig auf dem Blätterteig verteilen. Darauf in engen Abständen die Marillenspalten setzen und 10 Minuten im Ofen backen.

4. Währenddessen in einem kleinen Topf die Milch mit dem Schlagobers erhitzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Vanillemark herauskratzen. Eier, Marillenbrand, Eidotter, Kristallzucker, Vanillepuddingpulver, Salz und Vanillemark miteinander vermischen und in die Milch einrühren. Über die Tarte gießen und weitere 30-35 Minuten backen.

5. Tarte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Den Tortenring entfernen und die Tarte noch warm servieren.

Tipp

Die warme Marillentarte kann je nach Saison natürlich auch mit anderen Früchten wie Kirschen, Äpfeln oder Zwetschken zubereitet werden. Die Tarte mit frische Erdbeeren und Mandelsplitter verfeinern.