

Frisch gekocht
Donnerstag, 18. Mai 2017



Rezept von Eveline Wild

Marillen-Dinkel-Tarte

1 Stunde (ohne Stehzeiten)/ aufwendig



Zutaten für 1 Tarte (Durchmesser 26cm)

250 g Butter, 1 Eidotter, 125 g Staubzucker (gesiebt), Prise Salz, 1 Packung echter Vanillezucker, 375 g Dinkelmehl.

Für den Sauerrahmbelag: 600 g Sauerrahm, 50 g Zucker, 50 g Stärkemehl, Prise Salz, geriebene Schale von ½ Zitrone (unbehandelt), Mark von 1 Vanilleschote, 1 Ei, 1 Eidotter, 500-700 g Marillen (halbiert, ohne Stein; frisch oder aus der Dose).

Zubereitung

Für den Teig Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten und den Eidotter einarbeiten. Zum Schluss zügig das Mehl einkneten und den Teig kalt stellen. Anschließend ca. 3-4mm dünn ausrollen und in die Tarteform legen. Mit einer aus Alufolie geformten Schale bedecken und diese mit Linsen oder Reis befüllen. Die Tarte im Rohr bei 175 °C in etwa 15 Minuten „blind backen“. Danach die gefüllte Aluschale vorsichtig entfernen.

Für die Sauerrahmfülle alle Zutaten mit dem Rührbesen rasch zu einer klumpenfreien Masse verrühren und auf den vorgebackenen Teigboden verteilen. Die Marillen darauflegen und im Rohr bei etwa 170 °C in ca. 30 Minuten fertigbacken. Die Fülle sollte dann eine goldgelbe Farbe angenommen haben und nicht mehr sehr „schwabbeln“.

Auskühlen lassen und servieren.