

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Pekannuss-Tarte

1 Stunde 15 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Knusper-Mürbteig: 100 g zimmerwarme Butter, 90 g Kristallzucker, 1 Ei, Prise Salz, geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone, 30 g fein geriebene Mandeln (oder Nüsse), 55 g Stärkemehl, 180 g glattes Mehl.

Für die Füllung: 80 g Butter, 150 g brauner Zucker, 50 g Honig, 250 g heller Ahornsirup, Mark von 1 Vanilleschote, geriebene Schale von 1 Bio-Orange, 1 Msp. Zimt, 1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M), 70 g Pekannuss-Bruch (gleichmäßig gehackt), ca. 350 g Pekannuss-Hälften, ca. 100 g Biskuitreste oder Biskotten zum Verteilen auf der Tarte (so wird der Guss besser aufgesaugt).

Außerdem: Staubzucker zum Garnieren, Tortengelee.

Zubereitung

Für den Mürbteig Butter mit Zucker, Ei, Salz und Zitronenabrieb kurz kneten. Wenn keine Butterflocken mehr zu erkennen sind, die Mandeln, das Stärkemehl und das Mehl begeben und sehr rasch zu einem glatten Teig verkneten. Einige Stunden im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Vor dem Ausrollen leicht ankneten, mit Mehl stauben und gleichmäßig zur Tartegröße ausrollen. In die Form heben und überstehende Ränder entfernen. Das beste Resultat erhält man, wenn man den Teig „blind bäckt“, d.h. eine Aluschale in die Tarte geben, mit Hülsenfrüchten füllen und backen.

Für die Füllung Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mit Zucker, Honig, Ahornsirup und allen angeführten Gewürzen vermischen. Wenn die Mischung nicht mehr allzu heiß ist, die Eier und den Nussbruch einrühren.

Biskuit- oder Biskottenstücke auf die angebackene Tarte verteilen und ca. 2/3 der Füllung eingießen. Dann die schönen Nusshälften gleichmäßig auflegen, mit dem Rest der Füllung übergießen. Kurze Zeit stehen lassen, damit der Biskuit die Flüssigkeit leicht aufsaugen kann und im Rohr bei etwa 150 °C Heißluft in 30 bis 40 Minuten fertig backen.

Vollständig auskühlen lassen und mit Tortengelee dünn bepinseln. Mit Zucker bestreut servieren.