

Rezept

Elsässer Mirabellentarte

Ein Rezept von Elsässer Mirabellentarte, am 09.06.2026

Zutaten

Für den Teig:

180 g Mehl

50 g Zucker

4-6 EL Milch oder Wasser

Butter für die Form

Salz

100 g kalte Butter

Mehl zum Arbeiten

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für den Belag:

600 g Mirabellen

2 Eier

200 g Sahne

2 EL Obstbrand (nach Belieben)

4 EL Zucker

2 Eigelb (Größe M)

Mark von ½ Vanilleschote

2 EL gemahlene Mandeln

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (26 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl mit 1 Prise Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter in Stückchen daraufgeben und mit einem großen Messer unter das Mehl hacken. Dann mit den Händen zu Bröseln zerreiben und zum Schluss möglichst zügig mit Milch (nach und nach so viel wie eben nötig dazugeben) zu einem glatten Teig kneten. Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Form fetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so groß ausrollen, dass er Boden und Ränder der Form bedeckt. Hineinlegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier auslegen, die Hülsenfrüchte darauf verteilen und den Boden im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. vorbacken. Papier mit Hülsenfrüchten abnehmen und den Boden 5 Min. weiterbacken, bis er nur ganz leicht gebräunt ist. Herausnehmen, den Ofen eingeschaltet lassen.
3. Inzwischen für den Belag die Mirabellen waschen, trocken tupfen, Stiele abzupfen. Zucker, Eier, Eigelbe, Sahne, Vanillemark und nach Belieben Obstbrand gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Den Teigboden mit Mandeln bestreuen, Mirabellen darauf verteilen, Guss gleichmäßig darübergießen. Tarte im Ofen in 20-25 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.