

Rezept

Feigentarte

Ein Rezept von Feigentarte, am 17.06.2024

Zutaten

270 g Blätterteig (TK oder ausgerollt aus dem Kühlregal)

Butter für die Form

10-12 frische Feigen (je nach Größe)

150 g Feigenmarmelade

getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE TARTEFORM VON 24-26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Form buttern. TK-Blätterteig auftauen lassen und ausrollen. Ausgerollten Blätterteig zurechtschneiden. Teig in die Form legen, dabei einen Rand von ca. 3 cm formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, dann mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten füllen. Im Backofen (Mitte) 15 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und den Teig noch einmal in 5-10 Min. goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen eingeschaltet lassen.
2. Die Feigen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Je nach Größe längs vierteln oder in sechs Spalten schneiden. Auf dem Teigboden verteilen. Die Feigenmarmelade in einem Töpfchen bei kleiner Hitze erwärmen und mit etwas heißem Wasser glatt rühren. Die Marmelade großzügig auf die Feigen tupfen, sie soll auch auf den Teig fließen. Am besten geht das mit einem Kuchenpinsel. Die Tarte nochmals im Backofen (Mitte) 5 Min. backen. Sie schmeckt frisch am besten.