

Rezept

Pfirsich-Nektarinen-Tarte

Ein Rezept von Pfirsich-Nektarinen-Tarte, am 20.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	100 g Weizen-Vollkornmehl
Salz	100 g weiche Butter
4 weiße Pfirsiche	2 gelbe Nektarinen
3-4 EL Rohrzucker	Butter für die Form
Mehl für die Arbeitsfläche	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 24 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Form fetten. Für die Hülle auf einer bemehlten Arbeitsplatte Mehl, Vollkornmehl und 1 Prise Salz mischen und mit der Butter mit den Händen verbröseln, dann leicht kneten. Der Teig sollte nicht zu glatt werden. Dünn auf den Boden und ca. 3 cm hoch an den Rand der Form pressen. Kühl stellen.
2. Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Für die Fülle die Pfirsiche und Nektarinen mit einem Sparschäler schälen, halbieren, die Kerne herauslösen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Fruchtstücke mischen und locker in den Tortenboden füllen. Je nachdem, wie süß die Früchte sind, mit 3-4 EL Zucker bestreuen. Im Backofen (unten) erst 10 Min. backen, dann in die Mitte stellen und weitere 10-20 Min. backen, bis die Früchte weich sind und leicht zu bräunen beginnen.