

Rezept

# Pfirsich-Schmand-Tarte

Ein Rezept von Pfirsich-Schmand-Tarte, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Mürbeteig

**125 g** kalte Butter

**250 g** Mehl (Type 405)

**100 g** Zucker

**1** Ei (M)

### Für Belag und Guss

**1 große Dose** Pfirsiche (680 g Abtropfgewicht)

**50 g** Zucker

**350 g** Schmand

**3** Eier (M)

**2 TL** Vanillezucker

### Außerdem

Fett und Mehl für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 Tarteform (24 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 355 kcal, 19 g F, 6 g EW, 41 g KH

## Zubereitung

1. Die Tarteform einfetten und dünn mit Mehl ausstreuen. Für den Belag die Pfirsiche in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Nach Belieben halbieren oder in Spalten schneiden. Den Backofen auf 170° vorheizen.
2. Für den Teig Butter, Zucker, Mehl und Ei in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts verkneten. Den Mürbeteig in die vorbereitete Tarteform geben und am Boden und Rand der Form andrücken. Die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen.
3. Für den Guss die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren. Den Schmand hinzufügen und alles glatt rühren. Den Guss über die Pfirsiche gießen. Die Tarte im Ofen (Mitte) 40 Min. backen (Stäbchenprobe machen), bis keine feuchten Spuren mehr am Stäbchen hängen bleiben. Die Tarte herausnehmen und auskühlen lassen, dann aus der Form lösen oder direkt in der Form in Stücke schneiden.