

# Früchte-Tarte



## Zutaten für 6–8 Personen

### Geriebener Teig

- 200g Butter
- 300g Mehl
- 45g Wasser
- 45g Ei (ca. 1 Ei)
- 8g Salz

### Patisseriecreme

- 500ml Milch
- 100g Eigelb (ca. 5 Eigelbe)
- 75g Zucker
- 40g Maizena

### Tarte

- 250g Patisseriecreme
- 100g gemahlene Mandeln
- Frucht nach Belieben, in Schnitzen  
Hier verwendet: 5 Aprikosen, 4 Nektarinen.  
Geht auch mit Äpfel und Birnen
- 20g Puderzucker

## Zubereitung

**Geriebener Teig:** Mehl in eine Schüssel sieben. Kalte Butter in Stücken begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser und Eier verrühren, Salz dazugeben und der Butter-Mehl-Masse begeben. Rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Flach drücken und zugedeckt mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**Patisseriecreme:** Milch in eine Pfanne geben und auf mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Eigelbe zusammen mit den Zucker und dem Maizena in einer Schüssel zu einer schaumigen Masse rühren. Dann in die heisse Milch geben und unter Rühren aufkochen, bis alles eindickt. Die Creme abkühlen lassen. Sie bleibt zugedeckt im Kühlschrank 2 Tage frisch.

**Tarte fertigstellen:** Backofen auf 180 °C vorheizen. Geriebener Teig zu einem 8x30cm grossen Rechteck auswallen, zirka 3mm dick. Auf mit Backpapier ausgelegtes rechteckiges Backblech legen, den Teigrand rundherum mit den Fingern eindrücken und zu Wellen formen.

Patisseriecreme gleichmässig darauf verteilen. Gemahlene Mandeln darüber geben, anschliessend die Früchte darauf legen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Tarte zirka 40 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.