

Elsässer Mirabellentarte

Tartes haben immer einen mürben und leicht knusprig dünnen Boden.
Sie werden mit Obst belegt oder auch mal mit cremiger Füllung bestrichen.

Für 1 Tarteform (26 cm Ø)

180 g	Dinkelmehl
50 g	Zucker
100 g	kalte Butter
6 EL	Milch
600 g	Mirabellen
1 EL	Zucker
1	Vanillezucker
2	Eier
2	Eigelb (Größe M)
200 g	Sahne
2 EL	gemahlene Mandeln



Teig

Mehl und Zucker in einer Rührschüssel mischen, Butterstückchen darauf geben und kneten.
Zum Schluss mit Milch (nach Bedarf)) zu einem glatten Teig kneten.
Zur Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Min. kühl stellen.

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Form fetten.
Den Teig ausrollen, in die Form legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen.
im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen bis er nur ganz leicht gebräunt ist.
Herausnehmen, den Ofen eingeschaltet lassen.

Belag

Inzwischen die Mirabellen waschen, trocken tupfen, entsteinen und halbieren.
Zucker, Vanillezucker, Eier, Eigelbe und Sahne gut verrühren, aber nicht schaumig schlagen.
Den Teigboden mit Mandeln bestreuen, Mirabellen darauf verteilen, Guss darüber gießen.
Tarte im Ofen in 20-25 Min. goldgelb backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Variante 1

Teig 30 Min. backen.
1 Eigelb und 40 g Zucker in einem Kochtopf rühren,
25 g Mehl, 1 Glas lauwarme Milch und 20 g Butter hinzufügen,
bei milder Hitze unterständigem Rühren kochen lassen, abkühlen lassen.
Creme auf dem heißen Teig verteilen, mit Mirabellen aus dem Glas belegen,
Mandelblättchen darüber streuen, mit Aprikosengelee überziehen.

Variante 2

250 g Blätterteig in deiner Kuchenform auslegen, Mirabellen vorsichtig entsteinen und mit dem Loch nach unten auf den Teig dicht an dicht auslegen,
im heißen Ofen 15 Min. backen, mit 50 g Zucker bestreuen, weitere 15 Min. backen, noch heiß mit Mirabellengeist begießen und flambieren.
Sofort servieren

