

Mirabellen-Tarte

Zutaten | 1 Tarte-Form

Für den Teig:

300 g	Mehl
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
150 g	Butter
50 g	gemahlene Mandeln
4 EL	Öl
1	Ei

Für den Belag:

400 g	Mirabellen
4	Eier
150 g	Magerquark
100 g	Crème fraîche
100 g	Zucker
2 TL	Vanillezucker
1 EL	Speisestärke
1 EL	Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 30 Min.; Kühlzeit 30 Min.; Backzeit: 40 Min.

- Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.
- Mehl mit Zucker, 1 Prise Salz, Butter, Mandeln, Öl und Ei zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ein Drittel des Teigs auf bemehlter Arbeitsfläche zu Streuseln verarbeiten und kühl stellen.
- Eine Tarte-Form einfetten.
- Restlichen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Form damit auslegen, dabei einen Rand hochdrücken und alles 30 Minuten kalt stellen.
- Mirabellen waschen, putzen und trocken tupfen und entsteinen. 4 Eier trennen.
- Für den Belag Quark, Crème fraîche, 75 g Zucker, Vanillinzucker, Speisestärke und Eigelbe verrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker (25 g) steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
- Belag auf den Teig geben, Mirabellen gleichmäßig darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken.
- Tarte im Ofen ca. 40 Minuten backen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
293 kcal	15 g	33,7 g	6,3 g	25,6 mg