

# Rezept für Pfirsich-Blaubeertarte



## Zutaten

**12 Stck. | Zubereitung 65 Min. | Schwierigkeit Einfach | 298 kcal pro Portion**

Für den Teig:

125 g Butter

60 g SweetFamily Puderzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

190 g Mehl

Fett für die Form

Für den Belag:

2 reife Pfirsiche (ca. 350 g)

200 g Blaubeeren

3 Eier

60 g SweetFamily Feiner Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Crème fraîche

## Zubereitung

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verkneten. Zwischen 2 Bögen Backpapier rund (ca. 31 cm Durchmesser) ausrollen und eine gefettete Spring- oder Tarteform (24-26 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und 30 Minuten kühl stellen.

2. Mürbteig im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Inzwischen Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und Fruchtfleisch in schmale Spalten schneiden. Beeren waschen und abtropfen lassen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Crème fraîche glatt rühren.

3. Guss auf den vorgebackenen Boden gießen und mit Früchten belegen. Ofentemperatur auf 180 °C reduzieren und Tarte weitere 35-40 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mind. 30 Minuten kühl stellen.

Tipp: Wer mag, kann die Pfirsiche auch häuten, dafür vorab kurz mit kochendem Wasser überbrühen.