

Feigentarte - Unser Rezept des Monats für Sie

Süß und verlockend.

Die Zutaten

Mürbeteig: 200 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 110 g Butter, ca. 1 kg Feigen. Crème: 60 g Butter, 80 g Zucker, 1 Vanillezucker, 2 EL Mehl, ½ TL Zimt, 1 Ei, 1 gestr. EL Crème fraîche, 2 EL Cointreau

Die Zubereitung

Mehl sieben, in die Mulde das Eigelb geben, Salz, Zucker dazu und etwas verrühren. Butterstückchen auf das Mehl geben und rasch zu einem Teig kneten. 2 EL kaltes Wasser zugeben. Teig ca. 1 h kalt stellen. Ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen und am gefetteten Rand gut andrücken.

Feigen waschen, halbieren und auf dem Teig verteilen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt schaumig rühren, Mehl, Ei zugeben, verrühren. Crème fraîche und Cointreau unterrühren. Crème auf den Feigen gleichmäßig verteilen. Im Backofen bei 180 °C 30-40 min backen.

Lauwarm servieren. Dazu passt Vanilleeis

Bon appétit!