



Sommerliche Plattpfirsich-Tarte

Rezept für 1 Tarte- oder Springform:

- 4 Plattpfirsiche
- 125 g Butter
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 75 g Creme Fraiche
- 125 ml Milch
- ½ TL Speisestärke
- Minze (optional)

Zubereitung:

Für den Mürbeteig die Butter, 60 g Zucker und 1 Ei schaumig schlagen. 1 Prise Salz und das Mehl hinzufügen und rasch zu einem Teig verarbeiten. Für eine Stunde kühl stellen.

Die Pfirsiche waschen und in Spalten schneiden.

Creme Fraiche, das übrig gebliebene Ei, die Milch, den restlichen Zucker und die Speisestärke miteinander verrühren.

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Teig in eine gefettete Tarteform füllen und einen Rand hochziehen. Die Pfirsichspalten rosettenförmig auf dem Teig verteilen und die Creme Fraiche Masse darüber gießen.

Tarte für ca. 30 Minuten goldbraun backen, bis der Teig goldbraun und die Masse fest ist. Vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Minzblättern garnieren.

