

Feigen-Mascarpone-Tarte

VORBEREITEN

40
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Boden

140 g Mehl
70 g Zucker
1/4 Teelöffel Salz
8 Esslöffel ungesalzene Butter, gewürfelt
1 Eigelb
2 Esslöffel kaltes Wasser
1 Teelöffel Vanille-Extrakt

Für die Füllung

500 g Mascarpone
3 Esslöffel Honig
3 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
16 frische Feigen, in Scheiben geschnitten
2 Esslöffel gehackte Pistazien

Besonderes Zubehör

Tarteform (23 cm Durchmesser)
Blindbackkugeln

Der Herbst lässt grüßen! Saftige Feigen nehmen Platz auf einer kühlen Honig-Mascarpone-Creme und einem fix gebackenen Mürbeteig. Für den Crunch gibt's als Krönung noch ein paar gehackte Pistazien dazu. Eine echte Kuchenschönheit, die auch mit inneren Werten

überzeugt.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 2 -

Für den Teig in einer Schüssel Eigelb, Wasser und Vanille-Extrakt verrühren. Beiseite stellen.

- 3 -

In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker und Salz verrühren. Dann die Butterwürfel einarbeiten, bis ein bröseliger Teig entsteht. Teig mit der Ei-Wasser-Masse vermengen, sodass er gerade zusammenhält. Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und dann auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Falls er zu warm geworden ist, solltest du ihn vorher eingewickelt in Frischhaltefolie noch 30 Minuten kühlen.

- 4 -

Tarteform einfetten und mit dem Teig auskleiden. An den Seiten und am Boden leicht andrücken. Überschüssigen Teig am Rand abschneiden. Über den Teig Backpapier legen und Teig und Papier mit Blindbackkugeln (oder Hülsenfrüchten) beschweren. 10-15 Minuten im Ofen backen oder bis der Boden goldbraun ist. Anschließend aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

- 5 -

In der Zwischenzeit in einer Schüssel Mascarpone, Honig und Zitronensaft verrühren. Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und mit Feigen garnieren. Anschließend die gehackten Pistazien darüber streuen.