

Joghurt-Tarte mit Pfirsichen und Blaubeeren

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Tarte

2 Pfirsiche
100 g Blaubeeren
180 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
45 g Butter (plus etwas mehr zum Einfetten der Form)
200 g Zucker (plus 1 Teelöffel extra)
2 Eier
125 ml griechischer Joghurt
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Springform (26 cm Durchmesser)

Wenn sich spontaner Besuch ankündigt, ist diese Tarte genau das Richtige. Wenige Zutaten, schnell gemacht und garantiert lecker. Der griechische Joghurt macht den Teig zudem herrlich saftig und die Früchte lassen sich nach Lust und Laune variieren.

- 1 -

Ofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Butter einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Blaubeeren und Pfirsiche waschen. Letztere halbieren und den Kern herauslösen. Anschließend die Hälften in dünne Spalten schneiden. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen.

- 3 -

Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Zucker und den Eiern in einer Schüssel mit einem Handmixer für 3 Minuten schaumig rühren. Danach den griechischen Joghurt hinzufügen und für eine weitere Minute mixen. Anschließend bei niedriger Geschwindigkeitsstufe nach und nach das Mehl mit dem Backpulver sowie einer Prise Salz hinzufügen und so lange mixen, bis ein glatter Teig entsteht.

- 4 -

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen und mit den Pfirsichspalten sowie den Blaubeeren belegen. 1 TL Zucker darüber streuen und die Tarte für 1 Stunde im Backofen backen bis sie goldbraun ist.

- 5 -

Tarte abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.