



PFIRSICH-TARTE

Zutaten

(für 12 Stück = eine Tarte- oder Springform, 24 cm Durchmesser)

Teig:

35 g Zucker
1 Ei
50 ml Albaöl (45 g)
1 Prise Salz
125 g Weizenmehl
½ TL Backpulver

Belag:

4 Pfirsiche (675 g)
50 g Pfirsichmarmelade
10 ml Pfirsichlikör

Zubereitung

Zucker und Ei mit dem Handrührgerät (Schneebeisen) schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren in den Teig einlaufen lassen.

Das Mehl-Backpulver-Gemisch esslöffelweise unter die Masse rühren und zu einem Knetteig verarbeiten.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 3 mm dünn ausrollen. Den ausgerollten Teig mit dem Backpapier auf eine Tarteform legen und das obere Papier abziehen.

Die Pfirsiche in dünne, etwa 0,5 cm breite Spalten schneiden und kreisförmig, dicht nebeneinander auf dem Teig verteilen.

Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 40 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die mit dem Pfirsichlikör verrührte Marmelade gleichmäßig mit einem breiten Backpinsel auf den Pfirsichspalten verteilen.

Tipp

Die Tarte kann alternativ mit Nektarinen gebacken werden.

Nährwertinformation für ein Stück:

119 kcal | 4 g Fett | 2 g Eiweiß | 18 g Kohlenhydrate | 10 mg Cholesterin

Dieses Rezept ist: cholesterinarm | kalorienbewusst

Albaöl® 