



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

FEIGEN-MACADAMIA-TARTE



HAUPTZUTAT
Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT
Unter 2 Stunden

PORTIONEN
6-8

PRODUKTEMPFEHLUNG
Tarteform rechteckig
33 cm

ZUTATEN

Für den Teig:

- 250 g Mehl, gesiebt
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche, gesalzene Butter, gewürfelt
- 2 Eidotter

Für die Füllung:

- 150 g weiche, gesalzene Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Vanillemark
- 210 g gemahlene Macadamianüsse
- 110 g Mehl, gesiebt
- 8-10 Feigen, der Länge nach in dicke Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- 1) Für den Teig zunächst Mehl, Puderzucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Dann die Butter und die trockenen Zutaten mit den Fingern zu einer krümeligen Mischung verkneten.
- 2) Die Eidotter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 3) In der Zwischenzeit Butter und Zucker für die Füllung in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.
- 4) Einzeln nacheinander die Eier hinzugeben und gut verrühren. Dann das Vanillemark unterrühren. Zum Schluss die Nüsse und das Mehl hinzugeben und gut unterheben.
- 5) Für die Tarte, den Teig aus dem Kühlschrank zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 6 mm dick ausrollen und anschließend für weitere 10 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 6) Eine rechteckige Tarteform ausfetten und mit dem gekühlten Teig auslegen. Überstehende Ränder zunächst nicht abschneiden und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 7) Erneut für 10 Minuten kühl stellen. Nun die Teigländer abschneiden. Dabei ca. 1 cm stehen lassen. Den Teigboden mit Backpapier auslegen und mit Backbohnen oder anderen getrockneten Hülsenfrüchten belegen und für 20 Minuten bei 180 °C im Backofen blind backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, Backbohnen und Backpapier entfernen und im Kühlschrank kaltstellen.
- 8) Nach dem Abkühlen die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Mit den geschnittenen Feigen belegen und weitere 30-40 Minuten backen, bis die Früchte weich und die Füllung durchgebacken ist. Ob die Füllung fertig ist, kann mit der Stäbchenprobe geprüft werden.
- 9) Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Copyright Bild/Rezept © 2021 Le Creuset; www.lecreuset.com