



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Griechische Pfirsich-Mandarinen-Tarte

24er Form

Ofen 180°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Teig:

- ☺ 50 g Zucker
- ☺ 90 g weiche Butter
- ☺ 280 g Mehl 405er
- ☺ 1 Ei M
- ☺ 8 g Backpulver
- ☺ 8 g Vanillezucker
- ☺ 1 Prise Salz

...und das für die Füllung:

- ☺ 1 Dose Pfirsich (brutto 800 ml)
- ☺ 2 Mandarinen
- ☺ 40 g Zucker
- ☺ 30 g Maisstärke





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig mixen
- ☺ sehr weiche Butter dazumixen
- ☺ Mehl, Backpulver und Salz mit Knethaken dazufügen, bis der Teig krümelig ist
- ☺ Tarteform mit Backpapier auslegen, Rand fetten, die Hälfte des Teiges einfüllen und festdrücken
- ☺ 20 Minuten kalt stellen
- ☺ Pfirsiche abtropfen lassen und pürieren
- ☺ mit Zucker und Maisstärke in einem Topf erwärmen, bis es eindickt
- ☺ Mandarinen schälen, die weiße Haut entfernen (schmeckt sonst bitter), in kleine Stücke schneiden und in den Pfirsichmus einrühren
- ☺ auf dem Tarteboden verteilen
- ☺ restlicher Teig daraufkrümeln
- ☺ 30 Minuten backen
- ☺ auskühlen lassen

Der Kuchen schmeckt himmlisch leicht nach Frühling 😊