

Marillenwähe

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 8 Personen (1 Tarteform ca. 33cm)

1 Rolle Tante Fanny Croissant- und Plunderteig
ca. 1 kg Marillen
2 DL Milch
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
2 Eier
1 Becher Sauerrahm
4 EL Zucker
1 Prise Salz
2 EL Zucker zum Bestreuen
Staubzucker zum Bestäuben

evtl. Zitronenmelisse zum Garnieren



Zubereitung:

Eine Tarteform mit etwa 30-33 cm Durchmesser mit hohem Rand ausbuttern und mit etwas Mehl bestäuben.

Den Teig so ausrollen (stückeln), dass ein 2 cm hoher Rand entsteht.

Die Marillen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Auf dem Teig verteilen.

Milch und Puddingpulver verrühren. Dann Sauerrahm, Eier und die 4 EL Zucker unterrühren. Über die Marillen gießen.

Die Tarte im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene etwa 40 Minuten backen. Herausnehmen, mit dem restlichen Zucker bestreuen und etwas abkühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Weinempfehlung:

Espresso

Kochabend:

1. Jun, 2016 / Walt