

## Allesschmecker Mirabellen Tarte

*Zutaten für 1 Tarte (ca. 26cm)*

| <b>Boden</b>   |   |
|----------------|---|
| <b>150g</b>    | Allesschmecker Mehlmischung             |
| <b>60g</b>     | Kalte Butter                            |
| <b>1 Prise</b> | Salz                                    |
| <b>45ml</b>    | Wasser (ca.)                            |
| <b>Belag</b>   |   |
| <b>750 g</b>   | frische Mirabellen, entsteint, halbiert |
| <b>50g</b>     | Crème Fraîche                           |
| <b>30g</b>     | Zucker                                  |
| <b>1</b>       | Ei                                      |
| <b>etw.</b>    | Vaniellemark                            |



### *Zubereitung*

#### **Boden**

- Mehl, Butter und Salz im Thermomix gut vermischen, so dass ein sandigartiges Gemisch entsteht. Nach und nach das Wasser zugeben und einarbeiten.
- Zu einer Kugel formen und den Teig für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. (ich habe den Teig über Nacht im Kühlschrank gelassen)
- Tarteform einfetten oder Springform (**26 cm Ø**) mit Backpapier auslegen
- Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in eine Tarteform oder Springform legen. Am Rand etwas hochziehen
- Backpapier auf den Teig legen und mit Hülsenfrüchten ausfüllen
- Im vorgeheizten Backofen für **10 Minuten bei 200°C** blind backen

## Belag

- Für den Belag die Mirabellen waschen, trocknen, entsteinen und halbieren
- die Mirabellenhälften ziegelartig auf dem Boden anordnen
- Das Ei mit dem Zucker und dem Vanillemark vermengen und weiß-schaumig aufschlagen und über die Mirabellen gießen
- bei **200°C Umluft** für **35-40 Minuten** backen
- Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen
- Wenn die Tarte ausgekühlt ist, auf eine Kuchenplatte setzen