

Feigen-Pistazien-Tarte

Tarte mit saftigem Pistazien-Mandel-Frangipane und frischen Feigen.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Kuchenblech (Ø 30 cm):

Fett

Knetteig:

200 g Weizenmehl

150 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

Pistazien-Mandel-Füllung:

50 g Pistazienkerne

100 g weiche Butter

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

2 Eier (Größe M)

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

, grün

100 g Dr. Oetker gemahlene

Mandeln

Belag:

etwa 10 frische Feigen

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss klar

2 EL Zucker

125 ml Wasser

125 ml Apfelsaft

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Kuchenblech fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 Pistazien-Mandel-Füllung:

Pistazien fein mahlen. Butter in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Etwas grüne Speisefarbe sowie Pistazien und Mandeln kurz unterrühren.



- ④ Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen. Die Form so damit auskleiden, dass der Teig etwas über den Rand der Form steht. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- ⑤ **Backofentemperatur reduzieren.** Füllung auf dem Boden glatt streichen und fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 30 Min.

Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑥ **Belag:**
Feigen waschen und trocken tupfen. Stielansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tarte dachziegelartig mit den Feigenscheiben belegen.

- ⑦ **Guss:**
Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Wasser und Apfelsaft zubereiten. Mit einem Pinsel gleichmäßig über den Feigen verteilen und fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sehr lecker schmeckt eine Vanillesahne oder eine Kugel Pistazien-Eiscreme zur Tarte.
- Nach Belieben mit Dr. Oetker gehackten Pistazien bestreuen.

