

Französische Obsttarte (Ø 26 cm)

Ein fruchtiger Obstkuchen für jede Gelegenheit.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Tarteform (Weißblech, Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

200 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Obstbelag:

etwa 250 g Aprikosen

etwa 300 g Äpfel

etwa 300 g Birnen

Guss:

2 Eier (Größe M)

200 g Schlagsahne

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Zum Aprikotieren:

etwa 5 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

Wie backe ich eine französische Obsttarte?:

1 Vorbereiten:

Boden der Tarteform fetten. Backofen vorheizen. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C **Heißluft:** etwa 160°C **Gas:** Stufe 2-3

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Tarteform ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden vorbacken.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Den vorgebackenen Boden auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, gut 3 cm hoch als Rand an die Tarteform drücken.

3 Obstbelag zubereiten:

Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel und Birnen schälen und in Spalten schneiden. Den Teig mit dem Obst belegen.

4 Guss zubereiten:

Eier und Schlagsahne mit einem Schneebesen verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Gustin unterrühren und den Guss über dem Obst verteilen. Backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 50 Min.

5 Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren aufkochen. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt frischer Aprikosen können auch Aprikosenhälften aus der Dose verwendet werden (Abtropfgew. 240 g).

