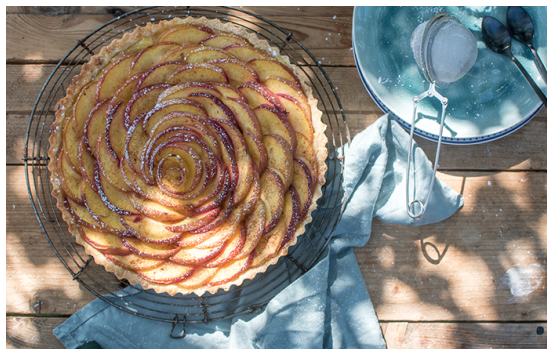


Pfirsich-Tarte mit Cremefüllung



Zutaten

Für 26cm Tarteform

210 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Butter

1 kleines Ei

Prise Zimt

Füllung:

400 ml Milch

100 ml Sahne

1 Vanilleschote

4 Eigelb

50 g Speisestärke

30 g Mehl

1 TL Zimt

4-5 Pfirsiche

1 EL braunen Zucker + 1 TL Zimt

So wird's gemacht:

Zunächst den Boden vorbereiten. Hierfür Mehl, Zucker, Zimt und Butter krümelig vermengen, Ei verquirlen. So viel Ei hinzugeben bis ein gut knetbarer Teig entsteht. Teig in die gefettete Tarteform drücken, den Rand hochziehen und in den Kühlschrank stellen. Für die Creme 300 ml Milch, Sahne und Vanillemark zum Kochen bringen. Eigelbe, Zucker, Speisestärke, Mehl und restliche Milch sowie Zimt in eine große Schüssel geben und verquirlen. Heiße Milch-Sahne-Mischung unter Rühren zu der Eimischung geben und gut verrühren. Masse nochmal auf die Kochstelle geben und unter Rühren zum Kochen bringen bis die Masse eindickt. Direkt mit Frischhaltefolie bedecken und beiseite stellen.

Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Pfirsiche waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tarteform aus dem Kühlschrank holen, Creme nochmal kurz rühren und auf den Boden geben. Pfirsichscheiben von außen nach innen nebeneinander auf die Creme legen, sodass eine Rose entsteht. Für das Innere die ganz dünnen, kleineren Scheiben übrig lassen und vorsichtig einrollen, in die Mitte geben.

Zucker und Zimt mischen, über die Pfirsichscheiben streuen und um Ofen 25 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreut servieren.