



Feigen-Macadamia-Tarte



Zutaten für die Füllung:

150, gesalzen g Butter, weich
150 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanillemark
210, gemahlen g Macadamianüsse
110 g Mehl
8 bis 10 Feige(n)

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
100 g Puderzucker
200, gesalzen g Butter, weich
1 Prise Salz
2 Eidotter



KitchenAid Handrührer rot



de Buyer Tortenform rechteckig mit abnehmbaren Boden



Kaiser Teigschüssel in kirschrot/weiß, 4 Liter



Le Creuset großer Kochlöffel Craft in kirschrot



Städter Papierform Backpapier 42 x 23 cm Weiß Eckig 10 Stück



ASA Gabel, Goa gold



Küchenprofi Einhand Mehlsieb

1

Für den Teig zunächst Mehl, Puderzucker und Salz in eine große Schüssel sieben. Dann die weiche, gesalzene und in Würfel geschnittene Butter zusammen mit den trockenen Zutaten mit den Fingern zu einer krümeligen Mischung verkneten.

2

Die Eidotter hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

3

In der Zwischenzeit die weiche und gesalzene Butter zusammen mit dem Zucker für die Füllung in einer großen Schüssel mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

4

Danach einzeln nacheinander die Eier hinzugeben und gut verrühren. Anschließend können Sie das Vanillemark unterrühren. Zum Schluss die gemahlene Macadamianüsse und das gesiebte Mehl hinzugeben und gut unterheben.

5

Für die Tarte den Teig aus dem Kühlschrank zwischen zwei Blättern Backpapier ca. 6 mm dick ausrollen und anschließend für weitere 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

6

Eine rechteckige Tartenform ausfetten und mit dem gekühlten Teig auslegen. Überstehende Ränder zunächst nicht abschneiden und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

7

Erneut für 10 Minuten kühl stellen. Nun die Teigränder abschneiden. Dabei ca. 1 cm stehen lassen. Den Teigboden mit Backpapier auslegen und mit Backbohnen oder anderen getrockneten Hülsenfrüchten belegen und für 20 Minuten bei 180 °C im Backofen blind backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen, Backbohnen und Backpapier entfernen und im Kühlschrank kaltstellen.

8

Nach dem Abkühlen die Füllung gleichmäßig auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Mit den in Scheiben geschnittenen Feigen belegen und weitere 30-40 Minuten backen, bis die Früchte weich und die Füllung durchgebacken ist. Ob die Füllung fertig ist, kann mit der Stäbchenprobe geprüft werden.

9

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben, servieren und genießen.

Feigen haben von Juli bis November Saison und schmecken sowohl getrocknet als auch frisch hervorragend. Eine leichte Druckprobe hilft Ihnen beim Kauf von frischen Feigen, reife Früchte zu finden. Diese sind weich, aber nicht matschig und haben eine dunkle Farbe. Lagern Sie frische Feigen möglichst nebeneinander im Kühlschrank. Sie sind sehr druckempfindlich und halten sich nur wenige Tage.