

Hier und heute

Nektarinen-Frangipane-Tarte

Nektarinen treffen auf Mandeln in dieser feinen Frangipane-Tarte von Konditormeisterin Theresa Knipschild. Ein spätsommerlicher Genuss für die Kaffeetafel.

Rezept

Nektarinen-Frangipane-Tarte

von Theresa Knipschild für Spring- oder Tarteform 26 cm

Zutaten für den Mürbeteig

- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 100 g kalte Butter, in Würfeln
- 70 g Puderzucker
- 1 Ei
- 2 Prisen Salz

Zutaten für Frangipane

- 100 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 2 Eier
- 120 g gemahlene Mandeln
- 20 g Mehl
- optional: 1-2 EL Amaretto oder Rum

Zutaten für den Belag

- 4-5 reife Nektarinen
- 1 EL braunen Zucker
- optional: 2 EL Aprikosenmarmelade zum Bestreichen der Tarte

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten zügig mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Tarteform fetten oder Springformboden mit Backpapier bespannen. Teig ausrollen, hineinlegen und am Rand circa 2 cm hochziehen. Boden mit der Gabel einige Male einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten beschweren und circa 15 Minuten blind backen. Hülsenfrüchte entfernen und nochmal 5 Minuten ohne Papier backen.

In der Zwischenzeit Butter und Zucker für die Frangipanemasse mit Schneebesen, Handrührgerät oder Küchenmaschine aufschlagen, bis die Butter weiß aussieht. Eier nach und nach unterrühren. Mandeln, Mehl und ggf. Amaretto/Rum einarbeiten. Nektarinen entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Frangipane glatt auf den Boden streichen. Wenn der Boden noch heiß ist, ist das nicht schlimm. Nektarinen in Spalten fächerförmig darauf legen. Mit etwas braunem Zucker bestreuen. Circa 30–35 Minuten backen, bis die Nektarinen leicht gebräunt sind.

Die Aprikosenmarmelade mit 1 EL Wasser verrühren und in einem kleinen Topf aufkochen. Die Tarte damit dünn bestreichen. Das gibt Glanz und hält die Früchte frisch.