

# Vanille-Marillen Tarte

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Eine österreichische Spezialität in schnellen und einfachen 30 Minuten gemacht

## Zutaten

- Für den Mürbeteig einer 26 cm Tarte Form:
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 70 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- Für die Füllung:
- 250 ml Milch
- 250 ml flüssige Sahne
- 80 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
- 3 ganze Eier
- 50 g handelsübliches Vanille Puddingpulver
- 700 g frische Marillen, gewaschen, entsteinen und halbiert, ev. mit etwas Marillen Likör mariniert

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Mürbeteig:

### Schritt2

Die weiche Butter mit dem Mehl, Salz, Zucker sowie dem Eigelb intensiv verkneten. Ca. 30 min. in Küchenfolie ruhen lassen.

### **Schritt3**

Gleichmäßig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, der Tarte - Form anpassen, den Teig bis zum Rand hoch ziehen.

### **Schritt4**

Die vorbereiteten Marillen rundherum und dicht an dicht verteilen, auslegen.

### **Schritt5**

Die Füllung:

### **Schritt6**

Das Vanille Puddingpulver mit dem Vanillemark und etwas von der Milch glatt verrühren.

### **Schritt7**

Die restliche Milch mit der Sahne, dem Zucker, einer Prise Salz kurz aufkochen und das Puddingpulver einlaufen lassen; einmal kurz aufstoßen.

### **Schritt8**

Den Topf zurück ziehen und die Eier einrühren. Über die Früchte geben, gleichmäßig glatt streichen.

### **Schritt9**

Für 45-50 min. im auf 170 ° C vor geheizten Backofen backen, danach mindestens 1 Stunde auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** erfrischend fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanille-marillen-tarte/>