



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/>