



# Pfirsichtarte mit Quarkcreme

Zeit gesamt  
🕒 1h

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👩‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	160 g
Zucker	125 g
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Salz	
Pfirsiche	3 St.
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Schmand	100 g
Vanillinzucker	2 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Tarteform, Backpapier

1. In einer Schüssel Butter mit 75 g Zucker, 1 Ei, Mehl, Mandeln und Salz rasch verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine runde oder rechteckige Tarteform (35 x 12 cm) damit auskleiden, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals ca. 10 Min. kühl stellen.
3. Dann mit Backpapier belegen, getrocknete Hülsenfrüchte zum Beschweren einfüllen und Boden im Backofen ca. 8 Min. blind vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden weitere 5 Min. backen.
4. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen. Kurz ziehen lassen, dann abgießen, kalt abschrecken und häuten. Früchte halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.
5. In einer Schüssel Quark, Schmand, 50 g Zucker, Vanillinzucker und 2 Eier glatt rühren. Creme auf den Boden geben und Pfirsichspalten darauf verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 25–30 Min. backen. Pfirsichtarte mit Quarkcreme lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Das Vorbacken mit den getrockneten Hülsenfrüchten wird Blindbacken genannt. Durch das Blindbacken wird der Teig durch und es verhindert, dass der Teig beim

anschließenden Backen mit der Füllung durchweicht. Damit der Teig keine Luftblasen schlägt, wird er mit Backpapier abgedeckt und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert. Die Hülsenfrüchte kannst du anschließend wieder oder weiterverwenden.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	224 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	13 g