

Chefkoch Ramon Waser empfiehlt:

Nektarinen-Tarte



mehr Kochtipps:

lifechannel.ch/kochstipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Nektarinen waschen, in Spalten vom Stein schneiden
3. Heidelbeeren waschen
4. Für den Teig Mehl mit Zucker, 2 EL kaltem Wasser und Butter in Stückchen in eine Schüssel geben
5. Erst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten
6. In einer gefetteten, mit Mehl ausgestäubten Tarte-Form mit den Händen zu einem Boden andrücken
7. Mindestens 30 Minuten kaltstellen
8. Früchte und Stärke mischen, Gelee vorsichtig unterheben
9. Teigboden gleichmässig mit Mandeln bestreuen, Früchte darauf verteilen
10. Im Ofen 40 Minuten backen
11. Auskühlen lassen

Zutaten

| | |
|-------|----------------------------|
| 300 g | Mehl |
| 75 g | Zucker |
| 200 g | kalte Butter |
| 2 EL | Fett und Mehl für die Form |
| 5 | Nektarinen |
| 100 g | Heidelbeeren |
| 100 g | Johannisbeergelee |
| 2 EL | Speisestärke |
| 150 g | gemahlene Mandeln |

Life Channel

www.lifechannel.ch