

## Feigentarte mit Grafschafter Obstwiese Apfelkraut Pur



### Zutaten

---

125 g Butter	100 g Puderzucker
1 Prise Salz	250 g Mehl
abgeriebene Schale 1/2 Zitrone	1 Vanilleschote
2 große Eigelbe	6 frische, reife Feigen
280 g gemahlene Mandeln	50 g Mehl
200 g weiche Butter	150 g Grafschafter Obstwiese Apfelkraut Pur (Apfelkraut ohne Zuckerzusatz)
200 g Zucker	2 Eier
Mark von einer Vanilleschote	abgeriebene Schale von einer Orange
1-2 EL Grappa	

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zusammenkneten und 1 Stunde kalt stellen. Anschließend auf einer mehlierten Oberfläche gleichmäßig ausrollen und damit eine gefettete Tarteform auskleiden. Den Mürbeteig mit einer Gabel einstechen.

### Füllung:

Butter und Zucker cremig verrühren. Eier, Vanillemark und Grappa hinzufügen und mit dem Mandelmehl vermengen, bis eine weiche, glatte Masse entstanden ist. Grafschafter Obstwiese Apfelkraut Pur in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen, dann unter die Füllung rühren. Diese auf dem Boden der ausgekleideten Tarteform verstreichen. Nun die Feigenspalten vorsichtig in die Creme drücken. Etwas Grappa über die Feigen träufeln. Etwa 40 Minuten bei 170 Grad backen.

Tipp: Grafschafter Obstwiese Apfelkraut Pur aufkochen lassen und als warme Sauce zur Tarte reichen.