

Feigentarte mit Grafschafter Obstwiese Apfelkraut Pur



Für den Teig:

125 g Butter

100 g Puderzucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone

1 Vanilleschote

2 große Eigelbe

Für die Füllung:

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.