


Passionsfrucht Tarte

etwa 10 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Kokos-Mürbteig:

150 g Mehl
50 g Kokossette
1 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
100 g kalte Butter
50 ml Wasser

Füllung:

4 Stk. Passionsfrüchte
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
200 g Sauerrahm
Saft von 1/2 Zitrone

Zum Bestreichen:

125 ml Passionsfrucht Saft (z.B. von Rauch)
125 ml Wasser
125 g Zucker
etwa 50 g Passionsfruchtfleisch (vorbereitet gewogen)

- 1 Kokos-Mürbteig:**
Für den Mürbteig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und in eine befettete Tarteform (11 x 35 cm) geben.
- 3 Füllung:**
Für die Füllung das Fruchtfleisch mit dem Zucker vermischen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Mischung durch ein Sieb streichen und mit den übrigen Zutaten mit dem Handmixer (Rührbesen) glatt rühren.
- 4** Die Füllung auf dem Mürbteigboden verteilen. Die Form auf dem Rost in das untere Drittel des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten



5 Zum Bestreichen:

Den Saft mit Wasser und Zucker aufkochen. Das Fruchtfleisch mit dem Kochlöffel unterrühren und 10 Min. köcheln lassen. Die erkaltete Tarte mit dem Passionsfrucht Sirup bestreichen. Den übrigen Sirup in eine Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Sie können die Tarte nach Belieben auch mit einer runden Tarteform machen.

