



## Mirabellen Mandel Tarte



 **Arbeitszeit:** Ca. 30  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 40 Minuten

 **Ca. 12**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Zutaten

- 1 Mürbteig (selbstgemacht oder gekauft)
- 500g Mirabellen, entsteint
- 100g Mandeln, gemahlen
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 200ml Sahne
- 50g Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarte-Form mit dem Mürbeteig auskleiden und die Mirabellen auf dem Mürbeteig verteilen.

In einer Schüssel die gemahlene Mandeln, Zucker, Eier und Sahne vermischen und über die Mirabellen gießen. Die Mandelblättchen gleichmäßig über der Tarte verteilen.

Die Tarte etwa 35-40 Minuten backen, bis die Füllung fest ist und die Oberfläche goldbraun ist. Sollten die Mandelblättchen zu dunkel werden, die Tarte mit Alufolie abdecken.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren komplett auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestreut servieren.

