

Zutaten

- 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 Apfelschmaus
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- Mark von einer Vanilleschote
- abgeriebene Schale von einer Orange
- 1-2 EL Grappa

Backen, Dessert, Kuchen

Feigentarte mit Grafschafter Apfelschmaus

Ein mediterraner Kuss für Süßmäuler mit regionaler Note. Italien im Rheinland.

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten für den Teig zusammenkneten und eine Stunde kalt stellen.
2. Anschließend auf einer mehlierten Oberfläche gleichmäßig ausrollen und damit eine gefettete Tarteform auskleiden.
3. Den Mürbeteig mit einer Gabel einstechen.
4. Butter und Zucker cremig verrühren.
5. Eier, Vanillemark und Grappa hinzufügen.
6. Mit dem Mandelmehl vermengen, bis eine weiche, glatte Masse entstanden ist.
7. Grafschafter Apfelschmaus in einem Topf auf dem Herd leicht erwärmen, dann unter die Füllung rühren.
8. Diese auf dem Boden der ausgekleideten Tarteform verstreichen.
9. Nun die feigenspalten Feigen vorsichtig in die Creme drücken.
10. Etwas Grappa über die Feigen träufeln.
11. Etwa 40 Minuten bei 170 Grad backen.