

## Feigen-Tarte



### Zutaten für eine große und eine kleine Springform

- 200 g Dinkelmehl
- 120 g Butter
- 50 g gemahlene Mandeln/Haselnüsse
- 50 g Zucker
- 1 ganzes Ei

### Für die Füllung

- 200 g Sauerrahm
- 50 g gemahlene Mandeln/Haselnüsse
- 30 g brauner Rohrzucker
- 3 Eier
- 2 EL Maizena
- ca. 20 Feigen (je nach Belieben)

### Zubereitung

1. Für den Teig: Mehl mit Butter abbröseln, Mandeln und Zucker untermengen und mit dem Ei verkneten. Den Teig ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Den Backofen auf 180° C vorheizen.
3. Für die Füllung den Sauerrahm mit den Mandeln, dem Zucker, den Eiern und Maizena vermischen.
4. Die Springform mit einem Papier auslegen oder einfetten. Den Mürbteig ausrollen, leicht an die Form andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden mit Hülsenfrüchten ca. 10 Minuten blindbacken.
5. Kurz auskühlen lassen und die Mandelfüllung in die Form gießen.
6. Die Feigen über Kreuz einschneiden und vorsichtig in die Füllung drücken.
7. Die Tarte ca. 20 - 30 Minuten backen, bis sie leicht gebräunt ist.
8. Aus der Form nehmen und noch lauwarm genießen.

**Viel Freude beim Nachbacken!**

