



Sonntagskuchen

Hannes Weber

Freitag, 09.03.2018

Grapefruit-Tarte

Für ca. 12 Stücke

Zutaten

Für den Mürbeteig

100 g Butter
50 g Zucker
Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g Mehl (Type 405)
0,5 TL Backpulver
0,5 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben

Für die Creme

0,5 Vanilleschote
300 ml Milch
50 g Zucker
50 g Butter
40 g Vanillepuddingpulver
250 g Sauerrahm
50 g Magerquark
2 Eier (Größe M)
2 Eigelb (Größe M)
20 g Speisestärke
1 TL Bio-Zitronenschale, abgerieben
1 Prise Salz

Außerdem

6 Grapefruits (rosé und gelb, ca. 500 g Fruchtfleisch)
4 EL Aprikosenkonfitüre
500 g getrocknete Hülsenfrüchte (z. B. Erbsen, zum Blindbacken)

Zubereitung

1. **Für den Mürbeteig** Butter, Zucker, Salz, Eigelb, Mehl, Backpulver und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Die Tartelettförmchen bzw. die Tarteform fetten und mit Mehl bestäuben (entweder 6 Tarteformen mit ca. 12 cm Durchmesser oder 1 Tarteform mit 26 cm Durchmesser).
4. Den Teig auspacken und auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dünn ausrollen.
5. Teig in die vorbereiteten Formen legen, am oberen Rand sauber abschneiden.
6. Den Teig mit Backpapier belegen, darauf die Hülsenfrüchte zum Blindbacken geben. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 7 Minuten vorbacken. Herausnehmen und mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen.
7. **Inzwischen die Grapefruits** dick schälen, sodass die weiße Haut entfernt wird. Die Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Den Saft dabei auffangen.
8. Die Aprikosenkonfitüre in einem Topf aufkochen, glatrühren und den vorgebackenen Mürbeteigboden damit bestreichen.
9. **Für die Creme** Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausstreichen. Vanillemark mit 200 ml Milch, Zucker und Butter in einen Topf geben und aufkochen.
10. Übrige Milch mit dem Puddingpulver verrühren und in die kochende Vanillemilch geben. Alles unter Rühren aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen.



11. Sauerrahm, Quark, Eier, Eigelbe, Stärke, Zitronenschale und Salz glatt rühren und mit der gekochten Creme vermischen.

12. Etwa die Hälfte Sauerrahmcreme auf dem Mürbeteig verteilen, Grapefruitfilets darauflegen. Mit der restlichen Creme abdecken und glattstreichen.

13. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit gerösteten Mandelstiften bestreuen und servieren.

Tipp: Wer mag kann zusätzlich noch einige Grapefruitfilets auf die Creme legen und dann backen. Nach Belieben noch etwas Zucker darüber streuen und karamellisieren - entweder unter dem Backofengrill oder mit einem Küchen-Bunsenbrenner.