

## PEACH TART MIT VANILLEEIS

Tarteform

### Zutaten Boden

160g Mehl  
Prise Salz  
1 Pk Vanillezucker  
1 Ei  
75 Zucker  
75g kalte Butter

### Zutaten Füllung

25g braunen Zucker  
2 Eier  
1 Pk Vanillezucker  
600g reife Pfirsiche  
50g gemahlene Mandeln  
125g Aprikosenmarmelade

+ Puderzucker zum bestreuen  
+ Vanilleeis

## **Zubereitung Boden**

- 1. alle Zutaten für den Boden zusammen mischen und 30 min in Frischhaltefolie kalt stellen**
- 2. den Teig ausrollen und in eine runde Tartform auslegen bis Boden und Seiten vollständig bedeckt sind**
- 3. mit einer Gabel Löcher in den Boden pieksen**

## **Zubereitung Füllung**

- 1. braunen Zucker, Mandeln, Eier und Vanillezucker zu einer schaumig Massen verrühren**
- 2. die frischen, sehr reifen Pfirsiche in heißes Wasser legen und dort 5 min drin lassen**
- 3. nun die Haut der Pfirsiche abziehen, die Pfirsiche in Spalten schneiden**
- 4. die Füllung auf den Tartboden gießen und die Pfirsiche oben drauf verteilen**
- 5. anschließend mit Aprikosenmarmelade und einem Pinsel die Oberfläche bestreichen**
- 6. bei 175 Grad Ober/Unterhitze auf der untersten Schiene für ca 45 min backen**
- 7. Kuchen auskühlen lassen oder warm servieren**
- 8. mit Puderzucker bestäuben und eine Kugel Vanilleeis dazu**

**Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram**

**Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:  
markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery**

**Du backst das schon!**