



## Feigentarte

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. | Kühlstellen: ca. 45 Min. | Backen: ca. 17 Min.  
Für ein rundes Backblech von ca. 24 cm Ø

170 g **Vollkornmehl**  
45 g **Baumnußkerne**, fein gehackt  
2 EL **Zucker**  
1 Prise **Salz**  
90 g **Butter**, kalt, in Stücken

---

1 Ei **verklöpft**

---

250 g **Mascarpone**  
3 EL **flüssiger Honig**  
1 **Ei**  
1 EL **Vanillepuddingpulver**  
6–8 **frische Feigen**, halbiert

---

1. Mehl, Nüsse, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter beigeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben.
2. Ei beigeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Plastikfolie verpackt ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Teig auf Backpapier rund auswallen, aufs Backblech ziehen, gut andrücken, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig herausnehmen, mit einer Gabel dicht einstechen, mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.
4. **Blindbacken:** ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 5 Min. fertig backen. Herausnehmen, im Blech etwas abkühlen.
5. Mascarpone, Honig, Ei und Puddingpulver verrühren, Masse auf dem Teigboden verteilen, Feigen darauf legen.
6. **Backen:** ca. 45 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, in der Form etwas abkühlen, Tarte herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.