

# Confiture de Vivre



## Pinienkern -Tarte

33

Zutaten für eine Tarteform:

**für den Mürbeteig:**

- 125 g Butter
- 125 g feiner Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Linsen oder andere Hülsenfrüchte zum Blindbacken

**für den Belag:**

- 50 g Zucker
- 100 g Butter
- 4 EL Confiture de Lait
- 500 ml Sahne
- 60 g Orangenhonig oder anderer Honig nach Wahl

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, ein Mulde in die Mitte drücken. Ei, Salz, Zucker und die Butter in kleinen Stückchen dazu geben. Alles mit den Händen verkneten und eine Kugel formen.

Diese in Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Ofen auf 180° vorheizen.

Die Tarte mit Backpapier abdecken und die Hülsenfrüchte darauf geben. Für 5 Minuten blindbacken.

In einem Topf die Butter zerlassen. Zucker, Confiture und Honig hineingeben und einen Karamell zubereiten. Nun die Pinienkerne zugeben und Farbe nehmen lassen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, dann wird's bitter. Mit der Sahne ablöschen und verrühren. Die Mischung dann auf den Tarteboden geben.

Im Ofen noch mal für 15 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form lösen und anrichten.

