

Queen Mary's Tarte – ein schneller Kuchen mit kandierten Früchten aus Schottland

Welch königlicher Leckerbissen! Als Kuchen zu Ehren von Queen Mary, der Königin von Schottland, soll diese Tarte gebacken worden sein. SWR4 Konditor Joachim Habiger zeigt, wie schnell man aus Blätterteig und kandierten Früchten royalen Genuss zaubert.

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutaten für den Teig:

- 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 2 EL Aprikosenmarmelade

Zutaten für die Füllung

- 90 g Butter
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 90 g Orangeat
- 90 g Zitronat
- 50 g Rosinen
- 70 g Mehl
- 1 Msp Backpulver

Außerdem

- 1 Spring- oder Tarteform
- 1 Orange (zur Dekoration mit Orangenscheiben)

Zubereitung Teig

Den fertigen Blätterteig ausrollen und rund ausschneiden. Danach in eine Springform legen. Den Rand zwei Zentimeter hochdrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen und zehn Minuten vorbacken.

Tipp: Blätterteig selbst herzustellen ist sehr aufwändig. Mit fertigem Blätterteig können Sie hingegen einfach und schnell backen. Die Qualität der Fertigprodukte ist weitgehend gut.

Nach dem Backen die Aprikosenmarmelade auf den Blätterteig streichen.

Zubereitung der Füllung

Butter mit dem Zucker leicht schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier zugeben und immer weiter schlagen. Die Trockenfrüchte fein hacken und mit dem Mehl und Backpulver gut mischen.

Tipp: Durch das Mischen mit dem Mehl werden die Trockenfrüchte gut gebunden. So senken sich das Orangeat und Zitronat sowie die Rosinen nachher im Kuchen nicht ab.

Die Mehl-Früchte-Mischung unter die Butter-Eier-Masse heben und auf den vorgebackenen Blätterteig streichen. Jetzt nochmals zirka 25 Minuten backen.

Garnieren der Tarte

Nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade abstreichen und mit Orangenscheiben dekorieren. Dazu passt ein Klecks Schlagsahne!

SWR4 | Joachim Habiger | 12.6.2024