



# FEIGEN-TARTE

## KÖSTLICHE LECKEREI UND ECHTER HINGUCKER

### Zutaten

#### Teig:

- 250g Weizenmehl 550
- 75g Puderzucker
- 2 EL Sojamehl
- 3 EL Wasser
- 120g Margarine (Alsan S)
- 3 EL Pflanzensahne

#### Füllung:

- 200g Feigenmarmelade
- 150g getrocknete Feigen
- 150g schwarze Johannisbeeren

#### frische Feigen

#### Puderzucker und Zimt zum Bestreuen

Mehl, Puderzucker und Margarine mit den Händen zu einem krümeligen Teig gleichmäßig verkneten. Wasser mit dem Sojamehl verquirlen und über die Teigmischung verteilen. Alles zu einem glatten, festen Teig verkneten, in zwei Hälften teilen und in Klarsichtfolie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dieser Teig reicht für etwa zwei Tartes.

Einen der Teighölge zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen, über eine flache Tarteform legen und vorsichtig bis in den Rand drücken. Anschließend kann der Überstand gekürzt und kleine Löcher gefüllt werden.

Den Boden der Tarte zunächst für 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze für 25 Minuten auf dem mittleren Rost backen.

Für die Füllung 150g Feigenmarmelade mit den getrockneten Feigen und Johannisbeeren in einen Standmixer geben und kurz mixen. Die Masse sollte gleichmäßig, aber noch leicht stückig sein.

Die Tarte kurz aus dem Ofen heben und den Boden gleichmäßig mit der Pflanzensahne bepinseln. Anschließend weitere 10 Minuten weiter backen.

Den Boden der Tarte gleichmäßig mit der Füllung bestreichen und anschließend mit geviertelten frischen Feigen belegen und für weitere 10 Minuten fertig backen.

In einem kleinen Topf werden die verbliebenen 50g Feigenmarmelade vorsichtig erhitzt und die Feigen auf der Tarte damit bepinselt und so zum Glänzen gebracht.

Für den weihnachtlichen Pfiff die fertige Tarte kurz vor dem Servieren mit Puderzucker-Zimt-Mischung bestreuen.