

## Fruchtige Pfirsich-Tarte

[Dessert](#)[Brot&Gebäck](#)[Früchte](#)[Kuchen](#)[Süße Gerichte](#)[Torten](#)[Vegetarisch](#)

### ZUBEREITUNG

Mehl, Zucker, Salz, Butter und das Ei zu einem Teig verkneten und ca. 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Den Vanillepudding in eine Schüssel geben und gut verrühren.

Eine Backform ausfetten und den Teig in die Form drücken, einen kleinen Rand formen. Anschließend den Pudding auf dem Boden verteilt und mit den Pfirsichstücken belegen. Im vorgeheiztem Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 50 Minuten backen.



### ZUTATEN

250 g Mehl

65 g Zucker

1 Ei

125 g Butter

2 Becher Danone Dany  
Sahne Vanile á 200 g

4 EL Zucker

1 Dose Pfirsichhälften

1 Prise Salz