



## Möhren Mandel Tarte



### Zutaten für eine Tarte

#### Teig

100g gemahlene Mandeln  
150 g Mehl  
80 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Ei

#### Füllung

500 g Möhren  
Mark einer ½ Vanilleschote  
(alternativ 2 Pk. Vanillezucker)  
1 EL Zitronensaft  
100 g Crème fraîche  
80 g Zucker  
3 Eier

#### Dekoration

3-4 EL gehobelte Mandeln  
Puderzucker

### Zubereitung

Die Zutaten für den Mandel-Mürbeteig in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Folie einwickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Möhren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Möhren mit wenig Wasser ca. 15 Minuten mit wenig Hitze gar dünsten. Möhren mit Zitronensaft pürieren. Die abgekühlte Möhrenmasse mit Zucker, Crème fraîche, Eiern und Vanille gut verrühren.

Eine Tarteform mit dem Teig auskleiden und den Teig am Rand hochziehen. Füllung darauf verteilen und 50 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad backen.

Nach dem Abkühlen mit gehobelten Mandeln und Puderzucker bestreuen.