



# FEIGEN-HONIG-TARTE



## QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TARTEFORM, 26 CM Ø

### FÜR DEN TEIG

**200 g** Weissmehl  
**100 g** Butter, weich  
**1** Ei(er)  
**50 g** Honig  
Orangenschale, gerieben  
Butter, für die Form

### FÜR DIE FÜLLUNG

**250 g**  
**2** Ei(er)  
**50 g** Honig  
**2 EL** Weissmehl  
**400 g** Feigen, halbiert  
**50 g** Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Teig: Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
3. Teig rund ausrollen, in eine befettete Form legen und einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.
4. Für die Füllung: QimiQ Saucenbasis, Eier und Honig gut vermischen und das Mehl unterrühren.
5. QimiQ Mischung auf dem Teig verteilen und die Feigen mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. WICHTIG: Die Füllung kann nach Ende der Backzeit noch weich sein, wird aber beim Auskühlen fest.