

# Pfirsich-Gin-Tarte



Sie fällt beim Abkühlen noch zusammen

Die Kiwi-Apfel-Tarte war schnell verspeist, also musste eine andere Tarte her. Denn es ist einfach schmackhaft, hat man eine Tarte zuhause auf dem Küchentisch, von der man zwischendurch einfach einmal 1-2 Stück essen kann.

Ich habe diesmal Pfirsiche in der Dose gewählt und diese klein geschnitten.

Für etwas besseres Aroma gebe ich Gin in die Tarte.

Für zusätzliche Süße kommt Zucker hinein.

Wie immer basiert die Tarte mit Eiern und Sahne auf dem Prinzip des Eierstichs.

Da ich zusätzlich Gin als Flüssigkeit hinzugebe, verwende ich mehr Eier, um sicher zu gehen, dass die Füllung erstarrt.

**Zutaten:**

*Für den Hefeteig:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllung:*

- 420 g Pfirsische (Dose)
- 1 dl ungava Gin
- 100 ml Zucker
- 6 Eier
- 200 ml Sahne

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Hefeteig in die Backform geben, ausdrücken und einen Rand von 2–3 cm hochziehen.

Pfirsiche aus der Dose nehmen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Gin dazugeben. Pfirsiche hinzugeben, ebenfalls Zucker. Alles gut verrühren.

Füllung in den Teig in der Backform geben und verteilen. Eventuell Rand wieder etwas niederdrücken.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

[nurkochen rezept="3386" portionen="1" titel="Pfirsich-Gin-Tarte „]