

Honigmelonen-Tarte



Nicht ganz gelungen

Diese Tarte ist nicht so gelungen, wie ich es erwartet hatte.

Der Grund: Die kleingeschnittenen Honigmelonen geben beim Backen im Backofen sehr viel Flüssigkeit ab. Und verwässern dadurch den Eierstich aus Eiern und Schlagsahne. Und dieser wird dadurch nicht mehr ganz kompakt und fest, sondern bleibt leicht flüssig.

Also aufpassen nach dem Backen, die Tarte gibt sehr viel Flüssigkeit ab.

Geschmacklich ist die Tarte aber gut und schmeckt lecker.



Honigmelonen-Tarte



3. April 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Tarte](#)

Vorbereitungszeit

20 Minuten

Kochzeit

1 Stunde

Gesamtzeit

1 Stunde, 20 Minuten



Zutaten

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich :

- 2 Honigmelonen

Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.
2. Honigmelonen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
3. In die Füllmasse geben.
4. Kuchen nach dem Grundrezept backen.
5. Herausnehmen und gut abkühlen lassen, eventuell im Kühlschrank.
6. Stückweise anschneiden und servieren.
7. Guten Appetit!

Schlagwörter

[Honigmelone](#),
[Mürbeteig](#),
[süß](#)

© 2024 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/03/honigmelonen-tarte/>