

# Buttermilch Nektarinen Tarte



## Zutaten für 1 Tarte:

Tarteform 28 cm

### Für den Teig

100 g	Kalte Butter in Stückchen
70 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
200 g	Mehl
2 EL	gemahlene Mandeln

### Für den Belag

500 g	Nektarinen
-------	------------

### Für den Guss

3	Eier
1	Eigelb
250 g	Zucker
	abgeriebene Schale einer Zitrone
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Msp	Gemahlene Vanille
50 g	Mehl
300 ml	Buttermilch
70 g	Crème double
	Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung

Mürbeteig zubereiten und in die Form geben. 16 Minuten bei 175°C backen und aus dem Ofen nehmen.

Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden.

Für den Guss Eier, Eigelb und Zucker mit dem Schneebesen verrühren. Zitronenschale und -saft, Salz und Vanille untermengen.

Das Mehl unter ständigem Rühren zum Guss hinzufügen. Buttermilch und Crème double einrühren. Die Nektarinenpalten auf den Tarteboden legen. Den Buttermilchguss darüber gießen.

Die Tarte im Ofen bei 150°C auf mittlerer Schiene 40 Minuten backen

**Guten Appetit**