# Pfirsich-Tarte

Ich wollte eigentlich eine leckere Erdbeer-Tarte backen. Aber als ich letzte Woche bei meinem Discounter war, war entweder noch keine Erdbeer-Saison. Oder ich habe die Erdbeeren im Obstregal einfach nicht gefunden.

Nun, ich schaute also, was mein Discounter noch an anderen Obstsorten zur Verfügung hatte. Und entschied mich für Pfirsiche.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Pfirsiche hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Pfirsiche sind ja an sich schon süß.

Mein Rat: Übrigens, man sollte die Tarte, wenn man sie in der Küche bei Zimmertemperatur aufbewahrt, innerhalb von 2–3 Tagen verzehren. Denn ansonsten fängt die Tarte aufgrund des vielen verwendeten Obstes schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:379]