



ZWETSCHGEN-TARTE

Saisonale Tarte

ZUTATEN

Mürbeteig

- 200g Mehl
- 2 Prisen Salz
- 100g Butter, kalt
- 30g Zucker
- 1 TL Zitronenpaste
- 1 Ei
- evtl. 1 EL Wasser
- ca. 50g Marmelade (z.B. Himbeere)

Füllung

- 200g Butter, weich
- 200g Zucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200g Eier
- 200g Mehl
- 330g Zwetschgen TK

BACKANGABEN

- Vor-und zubereiten: ca. 30min.
- Backzeit: ca. 45-55min.
- Kühlzeit: ca. 30min.
- Tarteform 24cm, gefettet

ZUBEREITUNG

01

Ofen auf 190°C O/U vorheizen.

Für den Mürbeteig das Mehl mit dem Salz und Butter gleichmässig krümelig verreiben. Zucker und Zitrone begeben und mischen.

Das Ei begeben und kurz daruntermischen (nicht kneten).

Wenn der Teig etwas zu trocken ist noch etwas Wasser begeben.

Teig in Frischhaltefolie für mind. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschliessend dünn ausrollen und in Form legen, mit Gabel leicht stupfen. Marmelade gleichmässig verstreichen.

02

Für die Füllung Butter mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig schlagen.

Eier und Mehl abwechselnd begeben und mischen. Masse mit Dressiersack ohne Tülle in die Form dressieren, glatt streichen.

03

Zwetschgen halbieren und gefächert leicht in die Masse drücken.

Für ca. 50min. backen.

Tarte herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

