

# ZWETSCHKEN-RICOTTATARTE

## ZUTATEN

250 g Weizen- oder Dinkelmehl, glatt  
75 g Staubzucker (Puderzucker)  
160 g Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz



400 g Zwetschken oder Pflaumen  
1 EL brauner Zucker  
1 Prise Zimt  
ev. 1-2 EL Wasser



500 g Ricotta  
150 g Sauerrahm (saure Sahne)  
4 Eier Größe M  
100 g Staubzucker  
abgeriebene Schale ½ Biozitrone  
50 g Maizena (Maisstärke)

## ZUBEREITUNG

- Mehl, Zucker und Butter verbröseln, Ei und Salz dazugeben und einen Mürbteig kneten (Mixer: K-Haken).
- Eine Tarteform (Durchmesser ca. 28 cm) mit dem Mürbteig auslegen. Dabei die Teigränder etwas hochdrücken. Den Mürbteig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen und den Mürbteigboden knapp 15 Minuten „blind“ backen, bis die Ränder leicht zu bräunen beginnen.
- Für das Zwetschkenpüree die Zwetschken mit dem Zucker und ev. etwas Wasser pürieren und durch ein Sieb streichen.
- Ricotta mit Sauerrahm vermischen. Eier und Zucker cremig rühren, Ricotta-Sauerrahm, Zitronenabrieb und Maisstärke einrühren.
- Die Käsefüllung auf den vorgebackenen Mürbteigboden gießen. Das Obstpüree mit einem Esslöffel tupfenförmig daraufgeben. Mit einem (Koch-)Löffelstiel einmal im Kreis durch das Püree ziehen. Dadurch verformen sich die Tupfer zu kleinen Herzen.
- Bei 160 °C die Tarte etwa 50 Minuten backen, bis die Oberfläche eine leicht goldbraune Farbe annimmt.

## TIPPS

Anstelle von Zwetschken kann auch anderes Fruchtpüree verwendet werden, z. B. Himbeeren oder Aprikosen bzw. eine fruchtige, nicht zu süße Marmelade. Diese vorher etwas erwärmen, damit sie sich mit dem Löffel portionieren lässt.  
Mürbteig „blind“ backen: Den Teig vor dem Backen mit Backtrennpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Dadurch bleibt er ganz flach und macht keine Blasen beim Backen.

