

ZWETSCHGENWÄHE (ZWETSCHKEN-GERMTARTE) MIT SCHMAND

ZUTATEN für 1 Tarteform (32 cm)

200 g Mehl glatt
15 g Frischgerm (Hefe)
100 ml lauwarme Milch
30 g Kristallzucker, 2 Messerspitzen Salz
Abrieb von ½ Biozitrone
30 g weiche oder flüssige Butter
1 Ei



1 P. Vanille-Puddingpulver
400 ml Milch + 1 EL Kristallzucker
300 g Schmand, Abrieb von ½ Biozitrone
90 g Puderzucker + 1 Prise Salz
1 Ei



ca. ½ kg Zwetschken
ev. 1 EL brauner Zucker + 1 EL Marillenmarmelade

ZUBEREITUNG

- Germ/Hefe mit 3 EL von der Milch glatt rühren. Mehl, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Rührschüssel vermischen. Flüssige Butter, Ei und restliche Milch sowie die aufgelöste Hefe dazugeben. Mit dem Knethaken des Mixers den Teig solange schlagen, bis er glänzt und sich von der Schüssel löst (ca. 10 Min.).
- Abgedeckt gut 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- Für die Füllung einen Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 400 ml Milch und 1 EL Zucker, zubereiten. Nach dem Aufkochen abkühlen lassen, dabei immer wieder mal umrühren.
- Schmand, Puderzucker, Zitronenabrieb und Ei unter die Puddingmasse rühren.
- Den aufgegangenen Germteig auf eine bemehlte Unterlage heben, rund ausrollen und in eine leicht gefettete Tarteform legen. Einen Rand von mind. 1 cm an der Tartewand hochdrücken. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, zudecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
- Backrohr auf 175 °C Umluft vorheizen. Schmandmasse auf den Germteig streichen und mit aufgeschnittenen Zwetschken (Schnittseite nach oben) dicht belegen. (Säuerliche Zwetschken vor dem Backen mit 1 EL braunem Zucker bestreuen.)
- Die Wähe ca. 35–40 Minuten goldgelb backen. Wenn der Teigrand dunkel wird, diesen eventuell mit Alufolie abdecken.
- Da die Zwetschkenoberfläche beim Backen etwas austrocknet, vorsichtig mit erhitzter (flüssiger) Marillenmarmelade bestreichen. Das verleiht den Früchten einen schönen Glanz.

