

ZWETSCHKENTARTE MIT ZIMT-VANILLERAHMGUSS

**ZUTATEN für Tarteform ø 26 cm
(bzw. halbe Zutatenmenge für Tartering mit ø 21cm)**

200 g glattes Mehl
100 g Staubzucker
100 g kalte, gewürfelte Butter
1 Ei Gr. M
je 1 Prise Salz + 1 Msp. gemahlene Vanille
♥
ca. 700 g Zwetschken, entsteint und geachtelt
1 TL Zimt
ev. 1 EL Kristallzucker oder brauner Zucker
♥
250 g Obers/Sahne, ungeschlagen
2–3 EL Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver (alternativ 30 g Speisestärke)
2 Eier Gr. M
♥
ev. 2–3 EL Mandelblättchen
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Für den Mübteig Mehl, Zucker und kalte Butter abbröseln (mit dem Mixer oder mit den Händen), Salz und Vanille sowie das Ei einrühren und rasch zu einem glatten Teig verkneten.
In Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backrohr auf 180 °C Heißluft vorheizen.
Backrahmen/-form leicht einfetten.
3. Mübteig dünn ausrollen und in die Tarteform legen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken.
4. Die Zwetschken fächerförmig mit der Schnittseite nach oben auf die Tarte legen und mit etwas Zucker und Zimt bestreuen.
5. Für den Guss das ungeschlagene Obers mit Zucker, Puddingpulver und Eiern verrühren. Die Masse auf die Zwetschken gießen.
6. Die Tarte im Rohr 45–50 Minuten backen, bis die Rahmmasse fest ist (für den kleineren Tartering reichen ca. 35 Minuten Backzeit).
7. Nach etwa der halben Backzeit die Mandelblättchen auf den Guss streuen, damit sie nicht zu stark verbrennen.
8. Kuchen aus dem Rohr nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

