



Zwetschgentarte

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine Tarteform, Ø ca. 23 cm):

Für den Boden

140 g Mehl
1 EL Zucker
1/4 TL Salz
125 g Butter, kalt und gewürfelt
1 Eigelb

Zwetschgen-Füllung & Belag

3 Esslöffel Pflaumenmus
30 g Amarettini, fein gemahlen
750 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
1/2 TL gemahlener Zimt
25 g Zucker vermischt
Puderzucker

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Mehl, Zucker und Salz vermischen. Kalte Butter mit den Fingerspitzen grob einarbeiten, Eigelb hinzufügen und alles nur kurz zu einem Teig verbinden. Zügig zusammenkneten und 20 Minuten kaltstellen.

Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier ausrollen und in die Tarteform legen oder direkt in die Form drücken. Boden und Ränder gleichmäßig mit Teig bedecken. Den Boden mit einer Gabel einstechen und die Form erneut für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig mit Backpapier und Backgewichten oder Hülsenfrüchten bedecken und etwa 12 Minuten blindbacken. Papier und Gewichte entfernen, den Boden kurz abkühlen lassen und die Ofentemperatur auf 175 Grad senken.

Pflaumenmus auf dem Boden verstreichen und mit zerbröselten Amarettini bestreuen. Zwetschgen in überlappenden Kreisen mit der Hautseite nach unten darauflegen. Zimt und Zucker vermischen und damit die Zwetschgen.

Die Tarte etwa 30 Minuten backen, bis die Zwetschgen weich sind und der Rand goldbraun ist. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Eine dünne Schicht Pflaumenmus mit Amarettini auf dem Boden fungiert als Feuchtigkeitsbarriere. Das hält den Mürbteig beim Backen schön knusprig.