

Zwetschkentarte

Diese Zwetschkentarte ist ein herrlich saftiger Obstkuchen mit knusprigem Mürbeteig und süßen Zwetschken. Die feine Mehlspeise gelingt unkompliziert mit unserem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für den Teig

220 g	Mehl
90 g	Butter
50 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
1 EL	Crème fraîche
1 TL	Apfelessig

für die Füllung

20 Stk.	Zwetschken (halbiert und entkernt)
2 Stk.	Eier
50 g	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
1 TL	Zimt (gemahlen)
120 ml	Schlagobers
30 g	Mehl
1 EL	Butter (flüssige)

Zubereitung

1. Für den [Mürbeteig](#) Mehl, Butter, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und

miteinander vermengen, bis eine krümelige Masse entsteht. Anschließend Crème fraîche und den Apfelessig nach und nach einarbeiten und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln, etwas flach drücken und für etwa 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Nun den gekühlten Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und anschließend vorsichtig in eine gefettete 24-cm-Tarteform legen. Den Teig dabei auch am Rand hochziehen und leicht andrücken. Den Teigboden mit Backpapier bedecken und mit Backlinsen oder getrockneten Bohnen beschweren.

2. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten blind backen. Anschließend das Backpapier und Backlinsen entfernen.
3. Für die Füllung die Eier mit Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig aufschlagen. Das Schlagobers hinzufügen und gut verrühren. Zum Schluss Mehl und Butter unter die Masse rühren, bis eine glatte und cremige Füllung entstanden ist.
4. Die Zwetschken waschen, halbieren, entsteinen und nebeneinander leicht angewinkelt auf dem vorgebackenen Tarteboden verteilen.
Die vorbereitete Füllung gleichmäßig über die Pflaumen gießen. Die **Zwetschkentarte** im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 40-45 Minuten backen, bis die Füllung gestockt und die Oberfläche goldbraun ist. Nach dem Backen vom Ofen nehmen und den Zwetschken-Kuchen vollständig auskühlen lassen, bevor er aus der Form genommen und serviert wird.

Tipp

Wer möchte, kann die ausgekühlte Zwetschken-Tarte zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.