



ZWETSCHGEN-TARTE MIT MANDELSTREUSEL

Zutaten:

Mürbeteig:

- 180g Mehl
- 40g gemahlene Mandeln
- 60 g kalte Butter
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Zimt
- 50g gehobelte Mandeln
- Linsen, Reis o.ä. zum Blindbacken

Fruchteinlage:

- 300g Zwetschgen
- 5-6 Himbeeren (TK oder frisch)
- 3 EL Apfelsaft (oder anderer Saft)
- 3 EL Zucker
- 1 gestrichener TL Zimt
- 1 EL Stärke

Belag:

- 300g Zwetschgen
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Zimt
-

Streusel:

- 70g weiche Butter
- 50g Zucker
- 80g Mehl
- 20g gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- 30g gehobelte Mandeln

So geht's:

- 1 Die Zutaten für den Mürbeteig (außer die gehobelten Mandeln) in eine Rührschüssel geben, die kalte Butter dabei in kleine Stückchen schneiden und kurz mit dem Knethaken-Aufsatz vermengen. Dann mit den Händen weiter kneten bis ein homogener Teig entstanden ist. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl dazugeben. Zu einer Kugel formen und für ca. 30 min kühlen.
- 2 Die Zwetschgen für die Fruchteinlage waschen, halbieren und entsteinen. Gemeinsam mit den Himbeeren und dem Saft in einen kleinen Topf geben und auf mittlerer Hitze ca. 15 min köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Kurz vor Schluss den Zimt und den Zucker einrühren. Mit einem Pürierstab (oder im Mixer) fein pürieren, die Stärke einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
- 3 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen und die Zwetschgen für dne Belag waschen, entsteinen und dieses Mal vierteln. Beiseite legen.
- 4 Nach dem Kühlen den Mürbeteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vorsichtig in eine Tarteform legen. Leicht festdrücken und den Rand sauber abschneiden. Mit einer Gabel einige Male in den Boden stechen, dann die gehobelten Mandeln drauf streuen. Dann ein Backpapier auf den Teig legen und Reis, Linsen o.ä. zum Beschweren darauf legen. Für ca. 15 min backen, das sog. "blindbacken".
- 5 Während der Boden blindbackt, die Streusel herstellen. Alle Zutaten bis auf die gehobelten Mandeln miteinander verkneten (Hände oder Knethakenaufsatz).
- 6 Nach dem Blindbacken den Boden aus dem Backofen holen, das Backpapier entfernen und die Fruchteinlage auf den Boden geben und vorsichtig verstreichen. Anschließend die Zwetschgenstücke kreisrund auflegen, sodass eine Spitze immer zur Mitte zeigt. Zimt & Zucker vermischen und über die Zwetschgen streuen. Dann den Streuselteig darüber streuseln und zu letzt die gehobelten Mandeln draufstreuen.
- 7 Für ca. 40-45 min backen, der Rand sollte leicht braun werden. Erst abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

