



Zwetschgen – Marzipan – Tarte im Thermomix

Zutaten:

300 g Mehl (glatt)
200 g Butter (kalt)
100 g Staubzucker
1 Ei
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenschale (gerieben)
1 Msp. Backpulver

Ich habe alle Zutaten in den Mixtopf gewogen und dann 20 Sek. auf Stufe 4 den Teig hergestellt. Eventuell mit dem Spatel nochmals nach unten schieben und weitere 5 sec. auf Stufe 4.

Dein Teig habe ich dann in Klarsichtfolie gewickelt und eine Stunde kaltgestellt. (Er ist sehr weich)

Nach dem Rasten habe ich den Teig zwischen 2 Klarsichtfolien ausgerollt und in eine Tarteform, Durchmesser 28 cm, gelegt und die Form komplett damit ausgekleidet. Dann habe ich die Form nochmals kaltgestellt und in der Zwischenzeit den Belag vorbereitet.

Für den Belag:

150 g Marzipanrohmasse
150 ml Schlagobers (Sahne)
2 Eier
1 Pkg. Vanillezucker
1 EL Zitronensaft
Zum Belegen ca. 20 Stück Zwetschgen und Zimt (nach Belieben)

Die Zutaten in den Mixtopf wiegen und 10 sec. einstellen und von Stufe 1 bis 10 langsam hochdrehen. So entstand eine wunderschön cremige Masse.

Tarteform aus dem Kühlschrank holen, die Marzipanmasse einfüllen und mit den gewaschenen halbierten, mit der Schnittfläche nach oben, Zwetschgen belegen.

Mit etwas Zimt bestreuen und ab ins Rohr damit ☺ 180°C Umluft. Nach ca. 30 Minuten, wenn alles schön goldgelb ist, die Tarteform aus dem Rohr nehmen, abkühlen lassen und genießen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.