

Zwetschgen – Marzipan Tarte



Mürbteig:

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

Für den Belag:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Schlagsahne
- 2 Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft

ca. 20 Stück Zwetschgen, Zimt zum Bestreuen

Zubereitung:

Für den Mürbteig alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Tarteform mit Butter einstreichen. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen.

Das Marzipan mit einer Gabel fein zerdrücken, die Sahne und die Eier unterrühren, geht am besten mit dem Mixer.

2/3 des Mürbteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden und die Marzipanmasse einfüllen. Mit den Zwetschgen, Schnittfläche nach oben - belegen.

Den restlichen Mürbteig ausrollen, beliebige Formen ausstechen, Blumen formen und die Tarte damit verzieren.

Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Und nun nur mehr genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling