



Zwetschgen – Marzipan Tarte

Mürbteig:

- 300 g Weizenmehl glatt AT Type W 480 / DE Type W550
- 200 g Butter (kalt)
- 100 g Staub-/Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale (gerieben)
- 1 Msp. Backpulver

Für den Belag:

- 150 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Schlagobers/Sahne
- 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 kaltstellen.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, die Tarte-Form mit Butter einstreichen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen.

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

2/3 des Mürbteiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Tarte-Form damit auskleiden und die Marzipan-Masse einfüllen.

Mit den Zwetschgen, Schnittfläche nach oben - belegen.

Den restlichen Mürbteig ausrollen, beliebige Formen ausschneiden, 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.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte -Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.