



Pflaumen-Tarte mit Vanilleguss

Für den Teig:

125 g Butter (keine Margarine!)
60 g Zucker
1 Ei
1 Pr. Salz
250 g Mehl

Für den Belag:

ca. 400 g Pflaumen
80 g Löffelbiskuits
2 EL Mandelblättchen



Für den Guss:

1 P. Vanillepuddingpulver
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Msp. Zimt
3 Eier
200 ml Sahne

Zubereitung:

Für den Tarteboden alle Teigzutaten mit dem Handrührgerät zu einem glatten Mürbeteig verkneten und bis zur weiteren Verarbeitung kaltstellen.

Die Pflaumen halbieren und vom Kern befreien, Löffelbiskuits in einem Gefrierbeutel sehr fein hacken.

Die Zutaten für den Guss mit dem Schneebesen glattrühren.

Eine Tarteform mit Butter fetten. Den Mürbeteig mit wenig Mehl zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 2 cm größer als die Form auswellen, den oberen Bogen Backpapier abziehen und mit Hilfe des zweiten Bogens in die Form stürzen. Den Teig der Form anpassen, einen Rand hochziehen und den Boden einige male mit einer Gabel einstechen und die Keksbrösel darauf verteilen. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach oben in die Form setzen, mit dem Guss übergießen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Pflaumen-Tarte bei 180°C Ober- Unterhitze in der unteren Einschubleiste für ca. 45 Min. backen.

Tipp:

Serviere die Tarte gerne warm mit einer Kugel Vanilleeis oder einem Klecks Sahne.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de