

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Zwetschkenfleck à la Seehof

50 Minuten/ leicht



Zutaten

Für den Mürbteig: 350 g Butter, 300 g Kristallzucker, 2 Eidotter, 600 g glattes Mehl, Schale von 1 Bio-Zitrone.

Für den Belag: 1,5 kg Zwetschken, Marillenmarmelade, Rum.

Außerdem: 250 ml geschlagenes Obers.

Zubereitung

Für den Mürbteig Butter mit dem Zucker cremig verrühren, die Eidotter nach und nach zugeben und gut verrühren. Das Mehl mit der geriebenen Zitronenschale langsam einarbeiten. Eine Tarteform mit Butter ausfetten und mit Mehl stauben. Den fertigen Teig mit den Händen in die Form drücken (der Teig kann ca. 1 cm dick sein). Mit einer Gabel einige Male einstechen. Im Rohr bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Die Zwetschken an einem Ende kreuzförmig einschneiden, den Kern entfernen und auseinanderziehen. Dicht an dicht auf dem Teigboden auflegen und die Tarte im Rohr bei 200-210 °C Oberhitze so lange backen, bis die Zwetschken leicht karamellisiert sind. Etwas Marillenmarmelade mit Rum aufkochen und die Tarte damit bepinseln. Mit cremig aufgeschlagenem Obers servieren.