

Flüsse der Genüsse

Zwetschkentarte

Zutaten

Belag: 500g Zwetschken, 120g Rohmarzipan, Powidl, 500ml Weißwein, halbes Päckchen Vanillepudding-Pulver, 50g Zucker, etwas Staubzucker zum Bestreuen

Teig: 250g Dinkelmehl, halbes Päckchen Backpulver, 100g Roh-Kristallzucker, 125g Butter, 1 Ei

Zubereitung

Aus den Zutaten für den Teig rasch einen Mürbteig kneten und für eine halbe Stunde (oder länger) in Klarsichtfolie gewickelt kalt stellen. Den Teig auf Backpapier auf eine Dicke von ca. 3 mm ausrollen, samt Papier in eine flache Form legen, den Boden mit einer Gabel mehrfach anstechen, bei 160°C für ca. 10 Minuten vorbacken. Zwetschken waschen, entkernen, vierteln.

Marzipan auf Backpapier auf eine Dicke von 1-2 mm ausrollen, als Gleitmittel etwas Staubzucker verwenden. Den Boden der Teigschale mit Powidl bestreichen, ausgerollten Marzipan darauf legen, die Fruchtstücke mit der Haut nach unten dekorativ dicht platzieren. Das Puddingpulver in etwas kaltem Wein anrühren.

Den restlichen Weißwein in einem Topf erhitzen, den Zucker darin lösen und den Pudding anrühren. Den noch warmen, dickflüssigen Weinpudding über die ausgelegten Früchte gießen.

Die Tarte bei 150°C ca. 40 Minuten backen, auskühlen lassen, danach am überstehenden Papier packen und von der Form auf einen Großen flachen Teller heben, das Papier vorsichtig unterhalb weg ziehen. Wenn die Tarte noch am selben Tag serviert wird, muss sie nicht kaltgestellt werden.