

REZEPT FÜR ZWETSCHGENTARTE



ZWETSCHGENTARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stücke | 55 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Boden:

- 150 g Butter
- 250 g Mehl
- 50 g SweetFamily Brauner Zucker
- 2 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1-3 EL Milch
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für die Form

Für den Belag:

- 2-3 EL Semmelbrösel
- ca. 1,5 kg Zwetschgen (oder Pflaumen)
- 50 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 Msp. gemahlene Nelken
- 3 EL Zwetschgengeist
- 50 g gehobelte Mandeln
- 75 g Butter



2722

ZUBEREITUNG

160

Kcal

100 g

2.1

Gramm

Eiweiß

17.2

Gramm

Kohlenhydrate

8.5

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Mindestens 30 Minuten kühl stellen. Mürbeteig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Eine große gefettete Springform (28-30 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Mit Semmelbröseln bestreuen.

2. Backofen auf [200 °C Ober-/Unterhitze \(180 °C Umluft\)](#) vorheizen. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Dicht an dicht schuppenförmig auf dem Teig verteilen, die Schnittflächen sollen dabei nach oben zeigen. Zucker mit Nelken mischen und Zwetschgen damit bestreuen. Mit Zwetschgengeist beträufeln und mit Mandelblättchen sowie Butter in kleinen Flöckchen belegen.

3. Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Sehr lecker dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis.