

Zwetschgen-Streusel-Tarte



Zutaten:

(Für eine kleine, rechteckige Tarteform oder eine kleine Kuchenform)

Für den Mürbteig:

- 200 g Mehl (Typ 405)
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 60 g Zucker
- 30 g gemahlene Nüsse, (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 1 kleines Ei (M)
- 1 Prise Salz

Für die Füllungen:

- 400 g Zwetschgen

Nussfüllung:

- 65 g Butter
- 65 g gemahlene Nüsse (z.B. Mandeln oder Haselnüsse)
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei (L)
- EL Puddingpulver (oder Stärke)

Für die Streusel:

- 150 g Mehl
- 75 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz



Zubereitung

Für den Mürbeteig, die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz 2 Minuten verrühren (Tipp: elektrisches Rührgerät nehmen).

Dann das Ei hinzugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl und die gemahlene Nüsse einrühren. Alles zu einem Teig kneten, abdecken und für 1 Stunde kühlen.

Für die Nusscreme, die zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker und Ei in eine Schüssel geben. Mit dem elektrischen Rührgerät 8-9 Minuten schlagen, bis die Creme weiß-schaumig ist. Danach die gemahlene Nüsse und 1 EL Puddingpulver zugeben und verrühren.

Eine Tarteform mit Butter einpinseln. Den Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche dünn ausrollen. Die Tarteform mit dem Mürbeteig belegen und einen Teigrand hochziehen. Überstehende Ränder wegschneiden.

Die Nusscreme in die Tarteform füllen und den Ofen auf 175 °C vorheizen.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Nun die Zwetschgen dicht auf die Tarte legen.

Für die Streusel die Butter würfeln. Mehl, Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Eigelb und Butter in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu Streuseln reiben und über die Zwetschgen streuen.

Bei 175 °C im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 – 35 Minuten goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Tipp: Dazu schmeckt geschlagene Sahne und Nusseis ausgezeichnet