



Zutaten

200 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver
80 g Zucker
80 g Butter
1 Ei

1 Becher Schmand
3 EL Zucker
2 Eigelb
3 TL Speisestärke

750 g Zwetschgen
Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Form
Paniermehl



Zwetschgen-Tarte

Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Ei zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Minuten kühlstellen.

Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln. Den Schmand mit Zucker und Eigelben verrühren. Zum Schluss die Speisestärke unterrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Tarteform mit Butter einfetten und mit Paniermehl bestäuben. Den Mürbeteig in der Form gut verteilen und einen 2 cm hohen Rand bilden. Mit der Gabel mehrmals in den Boden einstechen. Die Creme auf dem Boden geben und die Zwetschgen darauf verteilen. Den Kuchen 30 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.