

Zwetschgen Tarte

Zwetschgen Tarte

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: [17.09.2025](#)

Creation: [Markus Gautschi](#) (nach A.Caminada)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Mandelmasse
50 g Butter
50 g Zucker
50 g Mandeln, geschält und gemahlen
50 g Ei (2 kleine Eier)
15 ml Rum
¼ Vanilleschote
1 Blätterteig-Boden, davon vier kleine Rondellen ausstechen ca 11 cm Durchmesser
6 – 8 Zwetschgen Fellenberg
Etwas Rohrzucker zum Bestreuen
Etwas Butter

Zubereitung

Mandelmasse

1. Für die Mandelmasse die Butter mit dem Zucker, dem Vanillemark und dem Rum schaumig schlagen.
2. Sobald die Konsistenz luftig ist, Ei dazugeben und die gemahlenen Mandeln vorsichtig unterrühren.
3. Die Masse kühl stellen.

Tarte

1. Vom Blätterteig vier Rondellen von ca. 11 cm Durchmesser ausstechen und mit der Mandelmasse im Zentrum der Rondelle bestreichen.
2. Die Zwetschgen halbieren, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Diese gefächert über dem Blätterteigboden verteilen. Mit dem Rohrzucker oder Zimtzucker bestreuen und Butterflocken darüber geben.
3. Die Tartes bei 180 ° C ca. 18-20 Minuten im Umluft goldgelb backen. Dazu passt Crème fraiche oder Zimtglace