Zwetschgen Tarte

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: <u>17.09.2025</u>

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

1/4 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

1 / 1