

Zwetschkentarte

Zutaten für eine Tarteform mit ca. 30 cm Durchmesser:

250 g Weizenmehl
50 g Zucker
1 Ei
130 g Butter
je 1 Prise Salz und gemahlene Zimt
mindestens 1 kg Zwetschken
Saft einer halben Zitrone
50 g Marillenmarmelade



Mehl, Zucker, gewürfelte Butter, Ei, je eine Prise Salz und Zimt rasch mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem Teig kneten.

In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa eine Stunde rasten lassen.

Inzwischen die Zwetschken waschen, entsteinen und der Länge nach halbieren.

Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig mit dem Nudelwalker gleichmäßig dick ausrollen.

Die Tarteform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form legen und bis zum Rand hochziehen.

Den Boden mit einer Gabel einstechen. Nun die Zwetschken hochkant einschichten. Die Zwetschken sollen richtig dicht den Boden bedecken.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Backrohr (im unteren Drittel) mit Ober-Unterhitze 50 Minuten Backen.

Die Marmelade mit dem Saft einer halben Zitrone oder Limette verrühren.

Die Tarte kurz aus dem Backrohr nehmen und die Früchte mit dem Marmeladegemisch großzügig bestreichen.

Weitere zehn Minuten backen.

Dann die Tarte auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Mit etwas Staubzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren.