

Zutaten

Für den Teig: 22 dag Mehl, 8 dag geriebene Mandeln, 12 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 18 dag Butter, 1 Dotter

Für die Fülle: ca. 1/4 kg Zwetschken, 3 Eier, 3 TL Vanillepuddingpulver, 18 dag Mascarpone, 3 Esslöffel Staubzucker, 12 dag Schlagobers



Zubereitung:

Das Backrohr 180 Grad (Ober-/Unterhitze) aufheizen.

Butter mit Mehl verbröseln, die restlichen Zutaten rasche einarbeiten und zu einem Teig verkneten. In ein Tuch oder Klarsichtfolie schlagen und im Kühlschrank mindestens eine Stunde rasten lassen.

Die Förmchen mit dem Teig auskleiden (die Menge reicht für 5 Törtchen mit ca. 14 Zentimeter Durchmesser). Mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken beschweren.

Im Rohr 10 Minuten backen, das Backpapier mit den Linsen entfernen und nochmals 5 - 10 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Die Zwetschken entkernen und vierteln und auf dem vorgebackenen Teig verteilen.

Eier, Vanillepuddingpulver, Mascarpone, Staubzucker und Schlagobers zu einer glatten Creme verrühren.

Die Zwetschken mit der Creme übergießen und die Törtchen für ca. 25 Minuten (die Oberfläche sollte schön gebräunt sein) bei 180 Grad im Rohr backen.

Die Zwetschkentörtchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!