# ZWETSCHKEN-STREUSEL-TARTE

4.8 bei 67 Bewertungen

2 h | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 40 min

## Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und den Teig im Kühlschrank zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.
2. Etwa die Hälfte in die eingefettete Tarteform legen (die andere Hälfte in der Zwischenzeit im Kühlschrank zugedeckt lagern!) und die geschnitten Zwetschgen-Stücke darauf verteilen. Nun mit Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.
3. Aus der zweiten Hälfte des Mürbteigs nun mit einem groben Reibeisen Streusel auf den Belag reiben (so entstehen die schönsten Streusel).
4. Nun im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft für 40 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Wenn ihr keine Tarte Form zu Hause habt, könnt ihr natürlich auch eine Tortenform / runden Backrahmen verwenden.

## Zutaten

**FÜR 1 TARTEFORM (28 CM DURCHMESSER)**

### TEIG

| | |
|---|---|
| 300 g | Weizenmehl 700 |
| 150 g | gemahlene Mandeln |
| 180 g | Zucker |
| 1 TL | Zimt |
| 250 g | Butter |
| 1 | Ei |

### BELAG

| | |
|---|---|
| 1 kg | Zwetschken |
| | Zimt Zucker Mischung zum Bestreuen |