

ZWETSCHKEN-STREUSEL-TARTE



4.8 bei 68 Bewertungen



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 geschnittenen 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.



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