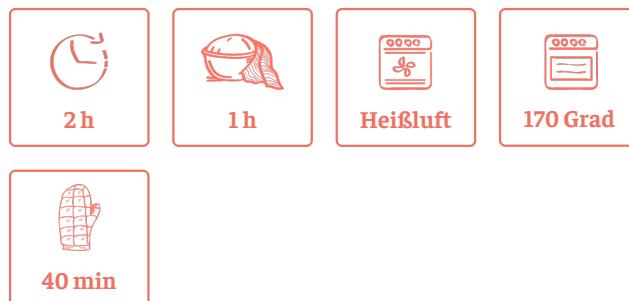


# ZWETSCHKEN-STREUSEL-TARTE



★★★★★ 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        |