

Mürbeteig-Tarte mit Pflaumen und Mandeln.

 40 Min.

Vorbereitungszeit

 30 Min.

Kühlzeit

 40 Min.

Backzeit

 leicht

Aufwand

Zutaten für 1 Tarteform

ca. 24 cm Ø, 10 Stück:

Für den Teig

200 g	Mehl
50 g	Puda Mandeln, gemahlen
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
150 g	Butter
	Butter für die Form
	Mehl zum Arbeiten

Für den Belag

400 g	Pflaumen
400 g	Quark
200 g	Frischkäse
75 g	Zucker
2 EL	Vanillinzucker
½	Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
100 ml	Sahne
2	Eier
1 EL	Speisestärke
40 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

- 1** Für den Teig das Mehl mit den Mandeln auf die Arbeitsfläche häufeln und in die Mitte eine Mulde eindrücken. Zucker, Salz und Ei hineingeben und die Butter in Stücken auf dem Mehlrand verteilen. Alles krümelig hacken, dann mit den Händen zu einem Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 2** Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Form ausfetten.

Für den Belag die Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Quark mit Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenabrieb und 2 EL Zitronensaft, Sahne, Eiern und der Speisestärke glatt rühren.
- 3** Den Teig auf wenig Mehl ca. 4 mm dünn ausrollen und die Tarteform damit auskleiden, dabei einen Rand formen und gut andrücken. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen, die Pflaumen darauf verteilen und leicht eindrücken. Die Tarte im Ofen ca. 35 Minuten backen.
- 4** Nach dem Auskühlen aus der Form lösen und mit Mandelblättchen bestreut servieren.