

# Clafoutis-Pflaumentarte



## Einkaufsliste:

**Für den Boden** (24er/26er  
Tartform):

220g Mehl, 100g Butter, 1-2 EL  
Creme Fraiche, 50g  
Puderzucker, 1 TL  
Vanillezucker

**Für die Füllung:**

180ml Milch, 2 kleine Eier, 70g  
heller Rohrohrzucker, 50g  
Mehl, 1EL Vanillezucker, 1-  
2EL Limoncello, ggf. Abrieb  
einer Zitrone, 1EL neutrales  
Pflanzenöl, ca. 20  
Pflaumen/Zwetschgen entkernt  
und halbiert

Puderzucker zum bestreuen

## So wird's gemacht:

**Für den Boden** Butter, Zucker und Mehl in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme Fraiche hinzugeben bis der Teig zusammenkommt. Schön durchkneten, in Frischhaltefolie verpacken, etwas platt drücken und im Kühlschrank 1 Stunde durchkühlen lassen. Wer es eilig hat, kann den Teig auch 15 Minuten in den Tiefkühlschrank legen. Der Teig reicht für eine 24er aber auch für eine 26er Tartform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tartform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C blind backen.

**Für die Füllung** Pflaumen entkernen und halbieren und in der Tarthülle verteilen. Milch in einem Topf erhitzen, beiseite stellen. In einer Schüssel Eier und Zucker sehr cremig schlagen. Die Masse sollte sehr hell und fluffig werden. Nun das Mehl hinzugeben sowie das Öl, den Limoncello und ggf. Zitronenabrieb, weiter rühren. Zum Schluss vorsichtig unter ständigem Rühren die Milch untergeben. Die Creme nun über die Pflaumen gießen.

Ofen auf 190°C vorheizen und für 35-40 Minuten backen, ggf. nach der Hälfte der Zeit mit Alufolie bedecken. Leicht abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.