

Pflaumen-Zimt-Kuchen



Einkaufsliste:

Für den Boden (24er/26er
Tarteform):
220 g Mehl
90 g Butter
50g Puderzucker
Prise Salz
1 EL Creme Fraiche
1 TL Apfelessig

Füllung:
20 Zwetschgen halbiert und entkernt
2 Eier
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 TL Zimt
120 ml Sahne
30 g Mehl
1 EL flüssige Butter

So wird's gemacht:

Für den Boden Mehl, Butter, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und solange vermengen bis eine krümelige Masse entsteht, nun nach und nach das Creme und Essig Fraiche einarbeiten 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 Tarteform, je kleiner, desto dicker kann der Teig sein. Teig zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie ausrollen und in der Tarteform platzieren. Teig mit Backpapier belegen, Form mit Backlinsen o.ä. ausfüllen und ca. 15 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze blind backen.

Für die Füllung Eier, Zucker, Vanillezucker und Zimt schaumig aufschlagen, Sahne hinzugeben. Zum Schluss Mehl und Butter unterrühren. Pflaumen nebeneinander, leicht angewinkelt auf dem Boden platzieren, mit der Füllung übergießen und 35-45 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.