

Zwetschgen-Tarte mit Pudding

Zutaten (ø 32 cm)

260g Mehl
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
125g Butter

600g Zwetschgen

100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200g Schmand
4 Eier
1 Päckchen Puddingpulver

Zubereitung



- 1) Gebt die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel: Mehl, Zucker, Salz, Ei und kalte Butter mit dem Knethaken zu einer Teigmasse kneten. Dann den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Legt den Teig für etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 2) Während der Teig kühlt, wascht, viertelt und entsteint ihr die Zwetschgen.
- 3) Dann geht es an den Vanillepudding-Schmand-Guss für die Tarte: Gebt den Zucker mit dem Schmand, den 4 Eiern und dem Puddingpulver in eine Rührschüssel und vermischt alle Zutaten zu einer cremigen Masse.
- 4) Fettet und mehlt eine Tarteform. Rollt den Teig aus und legt die Form damit aus. Mit einer Gabel den Boden ein paar Mal einstechen. Verteilt die Zwetschgenviertel gleichmäßig auf dem Boden und gebt den Vanillepudding-Schmand-Guss über die Zwetschgen.
- 5) Die Tarte wird bei 200 Grad Umluft etwa 35 Minuten gebacken.