

Pflaumen-Marzipan-Tarte

Zutaten für ca. 10 Stück:

1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillin-Zucker
75 g Magerquark
4 EL Öl
3 EL Milch
200 g Marzipan-Rohmasse
2 Eiweiß (Größe M)
1 EL Puderzucker
1 EL Mandelblättchen
Fett und Mehl für die Form
evtl. Alufolie

Zubehör:

Tarteform (ca. 24 cm Ø, mit Lift-off-Boden)

Zubereitung:

Odenwald Pflaumen abtropfen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker mischen, anschließend Quark, Öl und Milch zufügen. Die Masse mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Nochmals mit den Händen kurz durchkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (ca. 28 cm Ø) ausrollen und eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Tarteform damit auslegen. Teig am Rand andrücken, überstehenden Teig abschneiden.

Marzipan raspeln. Eiweiß und 100 g Marzipan mit dem Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Restliches Marzipan und Puderzucker nach und nach zugeben. Masse auf dem Teigboden verstreichen und dicht an dicht mit Pflaumen belegen. Tarte mit Mandelblättchen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 25-30 Minuten backen, evtl. zum Schluss mit Alufolie bedecken. Tarte herausnehmen und auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten



Guten Appetit!