Zwetschgen-Frangipane-Tarte
von Cynthia Barcomi

Zutaten (für eine 25 cm Tarte-Form)

Mürbeteig
200g Mehl
1/4 TL Salz
100g Butter, weich
50 g Puderzucker
1 Ei
50g fein gemahlene, geschälte Mandeln
Mehl zum Arbeiten, Blindbackkugeln oder 300 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Für die Frangipane-Füllung
100 g Butter, weich
100 g Zucker
2 Eier
1 TL Vanilleextrakt
50g geschälte Pistazien, Walnüsse oder Haselnüsse, fein gemahlen
50g fein gemahlene, geschälte Mandeln
1 EL Mehl
Prise Salz
Fein geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
ca. 8 Zwetschgen oder andere Pflaumen der Saison, gewaschen und geviertelt

Zum Bestreuen, nach Belieben
1/2 TL Zimt, vermengt mit 2 TL Zucker
1 EL gehobelte Mandeln oder 1 EL gehackte Nüsse

Zubereitung

Für den Teig: In einer kleinen Schüssel das Mehl mit dem Salz vermengen. Mit Handmixer oder Küchenmaschine die Butter mit dem Puderzucker cremig schlagen. Das Ei und die gemahlenen Mandeln gründlich unterschlagen. Auf niedrigste Geschwindigkeit, das Mehl und das Salz unterrühren.

Den Teig kurz verkneten und diesen dann zwischen zwei Bögen Backpapier mit wenig Mehl auf 4mm ausrollen und mindestens 1 Stunde (max. 2 Tage) kaltstellen.

Nach einer Stunde, den Teig aus der Kühlung nehmen, ein paar Minuten stehen lassen, dann in die Backform legen. Fest am Boden und Seiten drücken. Den Teig-Überhang abschneiden, dafür einfach mit dem Nudelholz über die Backform fahren. Nochmals 60 Minuten kaltstellen.

Backofen auf 175 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit einem Stück Backpapier bedecken und die Blindbackkugeln bzw. die Hülsenfrüchte darauf verteilen. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen und den Boden kurz abkühlen lassen.

Für die Füllung: Butter mit Zucker aufschlagen. Ein Ei nach dem anderen und den Vanilleextrakt unterrühren. Die gemahlenen Nüsse hinzufügen, gefolgt von Mehl, Salz und Zitronen-Abrieb.

Den Ofen jetzt auf 180 Grad Umluft oder Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Füllung gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und die Zwetschgen dekorativ daraufsetzen. Nach Belieben mit etwas Zimt und Zucker, gehobelten Mandeln oder gehackten Nüssen bestreuen.

30 Minuten backen, bis die Tarte golden ist. Nach 20 Minuten die Farbe kontrollieren – wenn die Tarte zu schnell Farbe annimmt, mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen, vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.