

Apfel- und Zwetschgen-Tarte



Zutaten:

Mengen für ein Blech oder 2 Formen ø 28cm !! :

Für den Belag:

- 1500 g Zwetschgen oder Pflaumen (für die Tartes habe ich ca. 800 g Zwetschgen und 3 Äpfel genommen)

für den Mürbeteig:

- 125 g Mehl
- 70 g Butter
- 1/2 TL Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Ei

für den Hefeteig:

- 200 g Mehl
- 20 g Hefe
- 80 ml lauwarme Milch (nicht über 38°C !)
- 40 g Zucker
- 30 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Salz
- 1 Zitrone - Abrieb davon

für die Streusel:

- 150 g gemahlene Mandeln ohne Haut (Mandelmehl)
- 75 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Butter

Zubereitung:

Zuerst den Mürbeteig herstellen, dafür alle Zutaten miteinander verkneten. Die noch weiche Masse zu einer Kugel formen, in Haushaltsfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die lauwarme Milch vorsichtig in die Mulde gießen, die Hefe hineinbröckeln. Hefe mit Milch und etwas Mehl vermengen und mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen entkernen und aufschneiden.

Anschließend die beiden Teige miteinander verkneten und auf dem mit Backpapier belegten Blech ausrollen und nochmals ca. 15-20 Min. gehen lassen. (Oder wie hier: zwei Tarteformen einfetten und belegen)

Für die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten.

Den Backofen auf 210°C oder 200° Umluft vorheizen.

Obst auf den Teig schichten und in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 170°C reduzieren und den Zwetschenkuchen ca. 40 min. backen, ebenso den Apfelkuchen.

Guten Appetit 😊