



REZEPT von Daniela Baier

Pflaumen Crumble Tarte mit Quark

Für den Boden (26er Form)

300 g Mehl
140 g Zucker
200 g Butter

Für die Streusel

100 gemahlene Mandeln
1 TL Zimt

Für die Füllung

100 g Butter
160 g Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier Gr. M
90 g Mehl
250 g Quark
ca. 12 Pflaumen (je nach Größe)

Pflaumen halbieren und entkernen. Aus Mehl, Butter und Zucker einen homogenen Mürbeteig kneten. Für den Tarteboden 2/3 des Teiges wegnehmen und 40 g gemahlene Mandeln unter den Teig arbeiten. Diesen zwischen 2 Streifen Frischhaltefolie ausrollen, in die gut gefettete Tarteform legen und bis zur Verwendung kühlen. Für die Streusel die übrigen 60 g gemahlene Mandeln und den Zimt krümelig vermengen. Streusel ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Nun die Butter in einen Topf geben und langsam schmelzen. Sobald sie weich ist, die Kochplatte höher stellen und unter ständigem Rühren die Butter bräunen. Sie sollte nur leicht gebräunt sein und gibt der Quarkmasse den besonderen Geschmack ab! Sofort von der Kochplatte nehmen, noch kurz weiter rühren. Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und sehr cremig aufschlagen, Quark und Mehl hinzufügen und kurz rühren bis die Masse vermischt ist. Zum Schluss die Butter einrühren. Masse in die kalte Tarteform geben, mit Pflaumen belegen, und mit den Streuseln bestreuen. Im Ofen bei 170°C O/U-Hitze ca. 60-70 Minuten backen.