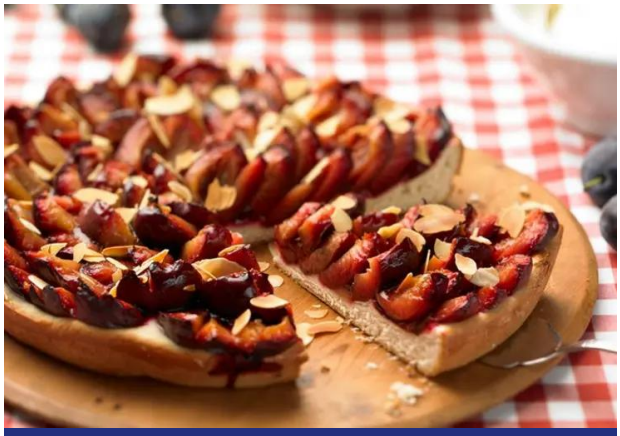
AROMATISCHE ZWETSCHGENTARTE MIT MANDELN | SWEETFAMILY



ZWETSCHGENTARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

für ca. 12 Stücke | 55 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

	Für den Boden:
150 g	Butter
250 g	Mehl
50 g	SweetFamily Brauner Zucker
2	Eigelb
1 Prise	Salz
1-3 EL	Milch
Mehl zum	Bearbeiten
Fett für	die Form
	Für den Belag:
2-3 EL	Semmelbrösel
ca. 1,5 kg	Zwetschgen (oder Pflaumen)
50 g	SweetFamily Brauner Zucker
1 Msp.	gemahlene Nelken
3 EL	Zwetschgengeist
50 g	gehobelte Mandeln
75 g	Butter

Zubereitung

160	2	17	8
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
100 g	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

Teig vorbereiten:

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten. Mindestens 30 Minuten kühl stellen. Mürbeteig auf wenig Mehl etwas größer als die Form ausrollen. Eine große gefettete Springform (28-30 cm Durchmesser) damit auslegen, dabei einen kleinen Rand formen. Mit Semmelbröseln bestreuen.

Beleg vorbereiten:

2. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Dicht an dicht schuppenförmig auf dem Teig verteilen, die Schnittflächen sollen dabei nach oben zeigen. Zucker mit Nelken mischen und Zwetschgen damit bestreuen. Mit Zwetschgengeist beträufeln und mit Mandelblättchen sowie Butter in kleinen Flöckchen belegen.

Backen:

3. Kuchen im heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp:

Sehr lecker dazu schmeckt Schlagsahne oder Vanilleeis.