

ZWETSCHKENTARTE MIT VANILLE- CREME UND KNUSPERSTREUSELN



ZUTATEN (FÜR EIN BACKBLECH):

für den Mürbteig:

300 g Mehl
(wenn es für eine Springform ist nur 250 g Mehl)
1/2 Pkg Backpulver
150 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
Prise Salz

für den Belag:

150 g Zwetschkenmarmelade

1 Pkg Vanillepudding
500 ml Milch
2 EL Zucker

500 g Topfen
1/2 Becher Sauerrahm
100 g Staubzucker (nach Geschmack
und Reifegrad der Zwetschken mehr oder weniger)

1,2 kg Zwetschken

für die Streusel:

3 EL Haferflocken
2 EL Kokosflocken
3 EL Mandelblättchen
10 Mandeln grob gehackt
(oder mit dem Messer etwas zerkleinert)
1 EL Öl
60 g Butter
30 g Staubzucker
30 g Mehl
Zimt

Alternativ:

80 g Mehl
40 g Butter
40 g Staubzucker
etwas Zimt



ZUBEREITUNG :

- 1) Den Mürbteig vorbereiten. Dazu Zucker, Butter (in Stücke geschnitten), Mehl, Backpulver, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nun noch der Länge nach 3-4 Mal durchschneiden, so das schöne gleichmäßige Stücke entstehen. Beiseite Stellen und abdecken.
- 2) Für die Vanillecreme nun eine Packung Vanillepudding zubereiten: Dazu das Puddingpulver laut Anleitung mit Zucker und Milch in einer Schüssel anrühren (das Pulver sollte vollständig aufgelöst sein). Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, den Topf vom Feuer nehmen und das angerührte Puddingpulver unter die Milch schlagen. Den Topf wieder aufsetzen und den Pudding ca. 1 Minute lang kochen lassen. Auskühlen lassen. Währenddessen den Topfen, Sauerrahm und Staubzucker gut verrühren. Den lauwarmen bis kalten Pudding noch einmal extra mit dem Rührgerät durchrühren bis er schön geschmeidig ist und dann in die Topfencreme unterrühren.
- 3) Während der Mürbteig noch im Kühlschrank ist, kann man auch schon die Streusel zubereiten. Dazu erst einmal die Mandeln grob zerhacken. In einer Pfanne 1 EL Öl gemeinsam mit Haferflocken, Kokosflocken, Mandelblättchen und die gehackten Mandeln anrösten lassen. Immer dabeistehen und umrühren, damit nichts anbrennt. Kurz auskühlen lassen und gemeinsam mit Mehl, Zucker und dem in Stücke geschnittenen Butter mit den Fingern verbröseln (verkneten).
- 4) Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Blechgröße ausrollen bzw. kann man den Mürbteig gleich auf dem Backpapier ausrollen, dann lässt er sich leichter aufs Blech transportieren. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zwetschkenmarmelade auf dem gesamten Teig schön verteilen. Nun die Topfen-Vanille-Creme ebenfalls darauf glatt verstreichen. Die vorbereiteten Zwetschken schön der Reihe nach auf das gesamte Blech verteilen. Zu guter Letzt kommen noch die Streusel oben drauf und ab in den Ofen: für 50 Minuten bei 180 Grad.

