

Zwetschken-Streuseltarte mit Marzipan

Zutaten

für eine Tarteform

für Mürbteig und Streuseln:

280 g Dinkel-Vollkornmehl

170 g Butter

100 g Rohrohrzucker

1/2 TL Zimt

1 Prise Salz

zum Füllen:

200 g Marzipan

800 g Zwetschken

1/2 TL Zimt

3 EL Rum

3 EL Wasser



Zubereitung

Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl, Zucker, Zimt und Salz in eine Schüssel geben, verrühren und die flüssige Butter dazugeben. Zu einem Streuselteig verkneten. 2/3 des Teiges in eine Tarteform (oder Springform) geben, andrücken und am Rand hochziehen. Den Rest für die Streuseln zur Seite stellen.

Die Zwetschken waschen, klein schneiden und in eine Pfanne mit Zimt, Rum und Wasser mittelweich köcheln. Die Haut der Zwetschken soll sich schon etwas lösen.

Das Marzipan in der Größe der Tarteform mit dem Nudelholz ausrollen und auf den Mürbteig legen. Die Zwetschken darauf verteilen (auch die entstandene Flüssigkeit) und glatt streichen. Zum Schluss noch die restlichen Streusel darübergeben.

Für ca. 40-45 Minuten backen.

Tipps: Wer an dieser Stelle kein Marzipan mag: einfach weglassen und dafür zu den Zwetschken in der Pfanne noch 3-4 EL Zucker dazugeben.

Der Mürbteig ist mit Vollkornmehl gebacken (absolut empfehlenswert!), man kann aber auch glattes Mehl verwenden. Dafür statt 280g bitte 300g verwenden!