



Hier und heute

Pflaumen-Tartelettes

Theresa Knipschild zaubert Pflaumen-Tartelettes, die aus Marzipan-Streuselboden und Marzipan-Streuseln bestehen. Einfach köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für sieben bis zwölf Stück, je nach Formgröße

Zutaten für die Streusel

- 120 g Butter und etwas für die Formen
- 100 g Marzipanrohmasse
- 80 g Puderzucker
- 3 Prisen Salz
- 200 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 und etwas für die Formen
- 80 g gemahlene Mandeln
- ½ TL Zimt
- 1 Msp gemahlene Nelken
- 200 g saure Sahne
- 1 Eier
- 30 g Zucker
- 1 Prisen Salz
- Abrieb einer Bio-Orange
- Wer mag: etwas Vanillemark
- ca. 200 g Pflaumenmus, selbstgemacht oder gekauft
- 3 Pflaumen
- etwas Puderzucker

Zutaten für das Pflaumenmus

- 200 g Pflaumen
- 1 Apfel
- 60 g Zucker
- 50 ml Wasser
- ½ TL Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken

Zubereitung

Pflaumen waschen, entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Pflaumen- und Apfelstücke mit Zucker und Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, damit das Obst weich wird. Zwischendurch umrühren. Die Gewürze zugeben und die Obstmasse zerstampfen oder mit einem Pürierstab pürieren. Abschmecken und gegebenenfalls die Zutaten anpassen, z. B. Zucker, Gewürze, optional etwas Zitronensaft für mehr Spritzigkeit. Anschließend etwas abkühlen lassen oder in ein sauberes Glas umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Streusel zubereiten

Für die Streusel den Marzipan auf einer Vierkantreibe grob reiben. Alle Zutaten für die Streusel mit den Händen zu Streuseln verkneten. Bis zur Weiterverwendung kaltstellen. Tarteletteformen fetten und mehlieren. Saure Sahne, Ei, Zucker, Salz, ggf. Vanillemark und



Hier und heute

Orangenabrieb klümpchenfrei verrühren. Die Pflaumen waschen, entsteinen und je nach Größe in circa acht Spalten schneiden.

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Zwei Drittel der vorbereiteten Streusel in die Formen geben und mit einem Löffel oder den Fingern andrücken. Die restlichen Streusel wieder kaltstellen. Die Füllung in die Tarteletteformen verteilen und einen Klecks Pflaumenmus zugeben. Mit den Pflaumenspalten belegen und mit den restlichen Streuseln belegen. 25 bis 30 Minuten im Ofen backen. Wenn die Tartelettes zu dunkel werden, Temperatur reduzieren.

Etwas abkühlen lassen, erst dann aus der Form stürzen. Mit etwas Puderzucker bestäuben und genießen.

Tipp

- Statt Tarteletteformen können auch Muffinformen verwendet werden.