



## **Pflaumen Frangipane Tarte**

**von Cynthia Barcomi**

(23 Ø bis 25 Ø)

### **Teig:**

100 g Butter, kalt  
60 g Pflanzenfett, kalt  
210 g Mehl  
½ TL Salz  
1 TL Zucker  
75 ml eiskaltes Wasser

### **Frangipane / Mandelcreme-Füllung:**

65 g weiche Butter  
65 g Zucker  
1 Ei  
100 g gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone oder Orange  
3 EL Milch oder Sahne  
2 TL Mehl  
5-6 Pflaumen, halbiert bzw. geviertelt  
2-3 EL Aprikosengelee zum Bestreichen

### **Zubereitung:**

Für einen leichten und blättrigen Teig Butter in kleine Stücke schneiden und in den Kühlschrank legen, während Sie die anderen Zutaten vorbereiten. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Zucker vermengen.

Butter und Pflanzenfett zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen die Butter einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das Wasser bis auf 1 EL dazugeben und kurz mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche möglichst rasch zu einer 2 cm dicken Scheibe formen. In Klarsichtfolie wickeln und für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen (der Teig hält sich dort maximal 2 Tage). Der Teig muss durchgekühlt sein, damit er sich gut ausrollen lässt.

### **Füllung:**

Mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Butter und Zucker cremig schlagen. Ei dazugeben und gut verschlagen. Mandeln, Zitruschale, Milch oder Sahne untermischen. Behutsam das Mehl unterrühren. Ofen auf 190 °C Unterhitze oder Umluft vorheizen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche auf 3 mm Dicke ausrollen. Dabei das Nudelholz und die Arbeitsfläche bemehlen, damit der Teig nicht klebt.

Den ausgerollten Teig in die Tarte-Form legen und leicht an den Seiten andrücken. Dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Überhang bleibt. Mit den Fingerspitzen gewellte Ränder formen. Die Tarte mit der Frangipane füllen und die Pflaumen in einem Muster darauf anordnen. Die Tarte 35 Minuten lang backen. Nach 20 Minuten nachsehen. Sollte die Kruste oder die Füllung zu dunkel werden, die Tarte für die restliche Backzeit mit Backpapier bedecken. Die Tarte ist fertig, wenn sie goldbraun ist. Sobald die Tarte leicht abgekühlt ist, die Oberfläche der Tarte mit Aprikosengelee (leicht erwärmt) bestreichen, das verleiht ihnen einen wunderbaren Glanz.