

Eierlikör-Pflaumen-Tartes mit Verpoorten Original

Zutaten

für vier kleine Tartes (oder eine große Tarte), für 4-8 Personen:

Walnuss-Mürbeteig:

155 g Dinkelmehl
100 g Butter
55 g Walnüsse, gemahlen
45 g Puderzucker
3 EL kaltes Wasser
1 Prise Salz

Belag und Guss:

600-700 g Pflaumen
2 EL Walnüsse, gemahlen
2 EL brauner Zucker
½ TL Garam Masala-Würzmischung
120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
120 g Sahne
1 Ei
12 g Stärke

Außerdem:

200 g Sahne
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Zubereitung

1. Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 Min. kaltstellen.
2. Den Mürbeteig ausrollen und in vier Tarteformen mit Ø 13 cm (oder eine Tarteform mit Ø 24 cm) legen und den Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 180 °C (O/U) im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. goldbraun backen.
3. Die gemahlene Walnüsse auf den vorgebackenen Mürbeteig streuen. Die Pflaumen achteln und in die Tarteformen legen. Den braunen Zucker mit dem Garam Masala mischen und über die Pflaumen streuen.
4. Für den Guss den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mit der Sahne, dem Ei und der Stärke verrühren und in die Tartes gießen. Bei 160 °C ca. 45 Min. backen.
5. Die Sahne steif schlagen und die 40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterheben. Die Tartes damit verzieren.



[Link zum Rezept: Eierlikör-Pflaumen-Tartes mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Eierlikör-Pflaumen-Tartes mit Verpoorten Original

Leser-Tipp

Garam masala selbst mischen: je zwei Teile Pfeffer, Zimt, Nelken und ein Teil schwarzer Kardamom.

[Link zum Rezept: Eierlikör-Pflaumen-Tartes mit Verpoorten Original](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de