

Zwetschgentarte mit Eierlikörcreme und Vanillestreuseln

Zutaten

für eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser:

Mürbeteig:

200 g Mehl
100 g Butter
50 g Zucker
1 Ei
1 Pkg Vanillinzucker
½ TL Backpulver

Streusel:

100 g Mehl
50 g Butter
25 g Zucker
2 Pkg Vanillinzucker
Mark einer halben Vanilleschote

Creme:

200 ml Milch
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Pkg Vanillepuddingpulver
3 EL Zucker
150 g Schlagsahne

Zwetschgen:

500 g Zwetschgen
2 EL Zucker
1 TL Zimt
50 ml Wasser

Zubereitung

Den Teig für die Tarteform aus den Zutaten für den Mürbeteig herstellen. Dazu alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und in den Kühlschrank stellen. Danach den Mürbeteig für die Streusel ebenso herstellen, in Folie packen und in den Kühlschrank stellen.

Für die Creme Puddingpulver mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren. Die Milch zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Danach vom Herd nehmen, in eine Schüssel füllen, mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen.

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleinere Stücke schneiden. Zucker in einen Topf geben, leicht karamellisieren lassen. Die Zwetschgen hinzufügen und mit Wasser ablöschen. Danach die Zwetschgen ca. 20 Minuten köcheln lassen, so



[Link zum Rezept: Zwetschgentarte mit Eierlikörcreme und Vanillestreuseln](#)

Zwetschgentarte mit Eierlikörcreme und Vanillestreuseln

dass sie schon fast eine mousseartige Konsistenz bekommen. Mit Zimt und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Vom Herd nehmen und ebenfalls abkühlen lassen.

Den Backofen auf ca. 180 °C Umluft vorheizen.

Die Tarteform einfetten. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen und in die Form kneten. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Danach den Teig mit Backpapier belegen und entweder Erbsen darauf verteilen oder einen Topf (sollte für die Hitze im Ofen geeignet sein) auf das Backpapier stellen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Streuselteig aus dem Kühlschrank holen und den Teig als Streusel auf dem Backpapier verteilen.

Die Tarteform auf einem Rost und die Streusel auf dem Blech in den Ofen geben und backen. Die Streusel nach ca. 15 Minuten aus dem Ofen holen. Den Mürbeteig in der Tarteform ca. 20 Minuten backen. Dann das Backpapier mit den Erbsen bzw. dem Topf entfernen und den Boden weitere 5 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Wenn alles kalt ist (Tarteform, Streusel, Creme und Zwetschgen), wird die Sahne steif geschlagen. Die Creme gut durchrühren, so dass sie richtig glatt ist und die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Zwetschgen auf dem Boden der Tarte verteilen, die Creme darauf streichen und abschließend die Streusel auf der Creme verteilen.

Leser-Tipp

Die Tarte schmeckt frisch besonders gut, wenn die knusprigen Streusel ganz frisch auf der Creme verteilt sind. Je nach Jahreszeit schmeckt sie auch alternativ mit Beerenobst besonders lecker!

[Link zum Rezept: Zwetschgentarte mit Eierlikörcreme und Vanillestreuseln](#)