# Pflaumen-Tarte

Mit Pflaumen kann man ja schöne Obstkuchen zubereiten.

Man entkernt sie, schneidet sie in Hälften und legt sie auf einem fertigen Tortenboden aus. Dann kommt ein Tortenguss darüber.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Ich bin hier einen anderen Weg gegangen und habe eine Tarte mit Pflaumen zubereiten.

Leider gelingt diese Tarte nur bedingt.

Die Pflaumen geben beim Garen im Backofen doch etwas Flüssigkeit ab.

Und somit wird die Füllmasse nicht komplett fest und steif.

Man bewahrt die Tarte daher am besten im Kühlschrank auf und verspeist sie schnell.

Aber sie ist sehr schmackhaft und lecker.

# Pflaumen-Tarte

21. November 2021
von Thobie
Kategorie Tarte
Vorbereitungszeit
15 Minuten
Kochzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten

## Zutaten

### Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

### Für die Füllung:

- Grundrezept

### Zusätzlich:

- 1,5 kg Pflaumen
- Puderzucker

## Anleitung

1. Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

2. Füllmasse der Tarte nach dem Grundrezept zubereiten.
3. Pflaumen putzen, entkernen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.
4. Pflaumen zu der Füllmasse geben und alles gut vermischen.
5. Füllmasse auf den Mürbeteig in der Backform geben.
6. Nach dem Grundrezept backen.
7. Tarte gut erkalten lassen.
8. Backform und Backpapier entfernen.
9. Mit Puderzucker bestäuben.
10. Tarte im Kühlschrank aufbewahren.
11. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

**Mürbeteig**,
**Pflaumen**

© 2025 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/11/21/pflaumen-tarte/