

Raffinierte Pflaumentarte mit Strudelteig oder Filotteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Frappierend einfach gemacht, kalt oder auch als warmes Dessert zu reichen

Zutaten

- Für eine 24 cm Springform, ca. 10 Stücke:
- 200 g entsteinte Trockenpflaumen / Softpflaumen
- 4 - 5 Blätterteig oder Filotteig Blätter aus dem Supermarkt
- 100 g Mandelmehl
- 50 g Butter
- 2 El Zwetschgenbrand
- 2 ganze Eier
- 250 g saure Sahne
- 2 El Honig
- 35 g Zucker
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- Mark 1 Vanilleschote

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tränke:

Schritt2

Die geschmolzene, erhitzte Butter mit dem Zimt, dem Vanillemark und der Schote etwas 10 min. "ausziehen lassen, danach die Schote wieder heraus nehmen.

Schritt3

Den Backofen auf 180 ° C Umluft (Ober-/Unterhitze 210 Grad) vorheizen.

Schritt4

Die ausgebutterte Springform nunmehr mit dem ersten Teigblatt auslegen, die Ecken / Spitzen überstehen lassen.

Schritt5

Mittels eines Küchenpinsels mit der Tränke einstreichen. Die weiteren Teigblättern versetzt darüber geben und ebenfalls tränken.

Schritt6

Den Honig zur restliche Butter geben, wieder etwas erhitzen, verwahren.

Schritt7

Die Füllung:

Schritt8

Das Mandelmehl mit der sauren Sahne, dem Pflaumenbrand und dem Zucker glatt rühren und auf dem Boden der Springform verteilen.

Schritt9

Die Pflaumen hinein setzen, belegen und die überstehenden Teigblätter zur Mitte hin einschlagen. Alles noch einmal mit dem "Butterhonig" einstreichen.

Schritt10

Schritt11

Auf der untersten Stufe des Backofens 35 min. backen, mit Puderzucker eingestäubt, servieren.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen **Tags:** einfach gemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raffinierte-pflaumentarte-mit-strudelteig-oder-filotteig/>