



# Pflaumen-Tarte

Zeit gesamt  
🕒 1h 50min

Zubereitungszeit  
👉 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Mittel



## Zutaten

für 16 Portionen

Butter	125 g
Eier	4 St.
Mandeln, gemahlen	100 g
Puderzucker	60 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	180 g
Zucker	150 g
Walnusskerne	4 EL
Pflaumen	500 g
Crème fraîche	300 g

## Zubereitung



### Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleine Pfanne, Tarteform, Backpapier

1. Butter würfeln, 1 Ei trennen. In einer Schüssel Butter mit Mandeln, Puderzucker, Salz, Eigelb und Mehl rasch glatt verkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.
2. In einer Pfanne 75 g Zucker mit 3 EL Wasser auf hoher Stufe erhitzen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert. Walnüsse darin wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Abkühlen lassen und grob hacken. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
3. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel übrigen Zucker, restliche Eier und Crème fraîche verquirlen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Spring- oder Tarteform (28 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte zum Beschweren einfüllen und Boden im Backofen ca. 12 Min. blind vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden weitere 3 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, Temperatur auf 180 °C reduzieren.
5. Karamellierte Nüsse auf den Tarteboden streuen, mit Pflaumen belegen und Guss gleichmäßig darüber verteilen. Pflaumen-Tarte im heißen Ofen weitere ca. 25–30 Min. backen, bis der Guss fest wird. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	270 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g