



# ZWETSCHKENTARTE MIT VANILLEPUDDING UND STREUSEL

## Zutaten für eine 28 Ø Springform:

### Für den Mürbeteig:

100 g Zucker  
200 g kalte Butter  
300 g Mehl glatt  
1 Messerspitze Backpulver  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Pkg Vanillezucker oder 1 TL Vanillepulver  
1 Prise Zimt und Kardamom

### Für den Belag:

1 Pkg Vanillepuddingpulver  
350 ml Milch  
2 EL Zucker

1 kg Zwetschken  
evtl. etwas Zucker zum Bestreuen

### Für die Streusel:

100 g Butter  
50 g Zucker  
1 Pkg Vanillezucker oder 1 TL Vanillepulver  
1 Prise Salz  
150 g Mehl glatt

## Zubereitung:

- Für den Mürbeteig die trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen.
- Dann die Butter und das Ei hinzufügen und mit den Händen oder Knethaken der Küchenmaschine zügig zu einem Teig verkneten.
- Der Mürbeteig darf nicht zu lange geknetet werden. Danach in Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Den Vanillepudding laut Packungsanweisung, aber mit 350 ml Milch und 2 EL Zucker zubereiten. Den fertigen Pudding mit einer Schicht Klarsichtfolie abdecken, sodass diese den Pudding berührt und etwas auskühlen lassen.
- Zwetschken waschen, entsteinen und vierteln. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für die Streusel Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer schmalen Schüssel 2 Minuten mit dem Handrührgerät (Schlagbesen) schaumig schlagen.
- Dann das Mehl dazu geben und so lange rühren, bis alles vermengt ist. Die Streusel mit einer Gabel oder der Hand krümelig rühren.





## ZWETSCHKENTARTE MIT VANILLEPUDDING UND STREUSEL

- Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und zwischen zwei Schichten Klarsichtfolie so ausrollen, dass er nicht nur den Boden der Form bedeckt, sondern ein ca. 2 cm hoher Rand geformt werden kann.
- Damit die Tarte beim Backen nicht durchweicht, sollte der Mürbeteig vorgebacken werden. Stecht den Teig mit einer Gabel mehrmals ein und backt ihn etwa 12-13 min.
- Auf dem vorgebackenen Teig verteilt ihr den Pudding und danach die Zwetschken (bestreut diese mit etwas Zucker falls sie säuerlich sind).
- Bedeckt wird die Tarte mit den Streuseln und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 50 min lang gebacken.
- Die fertige Tarte auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und am besten kalt servieren. Viel Spaß beim Backen.

**Tipp:** Verwendet für den Mürbteig nur kalte Butter und eine die von Haus aus schon etwas härter ist, z.B die klassischen Kochbutter-Würfel. Margarine oder weiche Butter eignet sich nicht so gut, weil der Teig klebrig wird. Knetet den Mürbteig mit möglichst kalten Händen und nur recht kurz. Die Streusel könnt ihr auch mit gemahlener Nüssen zubereiten. Ersetzt z.B 30 g Mehl durch Nüsse. Der Teig reicht auch für eine Form mit 30 cm Ø. .



# TART OD ŠLJIVA SA PUDINGOM OD VANILIJE I MRVICAMA

## Sastojci za kalup 28 Ø:

### Za prhko tijesto:

100 g šećera  
200 g hladnog maslaca/putera za kuhanje  
300 g glatkog brašna  
na vrh noža praška za pecivo  
1 jaje  
1 prstohvat soli  
1 pak vanilin šećera ili 1 kašičica vanilije u prahu  
1 prstohvat cimeta i kardamoma

### Za fil:

1 pak pudinga od vanilije  
350 ml mlijeka  
2 kašike šećera

1 kg šljiva  
malo šećera za posipanje

### Za mrvice:

100 g maslaca/putera za kuhanje  
50 g šećera  
1 pak vanilin šećera ili 1 kašičica vanilije u prahu  
1 prstohvat soli  
150 g glatkog brašna

## Priprema:

- Za prhko tijesto pomiješajte sve suhe sastojke u jednoj posudi. Zatim dodajte maslac i jaje i rukama brzo zamijesite tvrdo tijesto.
- Prhko tijesto se ne smije dugo mijesiti. Tijesto umotajte u prozirnu foliju i ostavite najmanje pola sata u frižideru.
- Puding pripremite po uputstvu na pakovanju, samo što umjesto 500 ml koristite 350 ml mlijeka i 2 kašike šećera. Gotovi puding prekrijte prozирnom folijom tako da dodiruje puding i ostavite da se malo ohladi.
- Šljive operite, izvadite košpice i izrežite na 4 djela. Rernu zagrijte na 180 stepeni gornji/donji grijači.
- Za pripremu slatkih mrvica u jednoj posudi mikserom kremasto umutite maslac, so, šećer i vanilin šećer.
- Zatim dodajte brašno i miješajte dok se ne stvore mrvice. Ako su vam previše sitne, možete ih rukama još malo doraditi.
- Prhko tijesto izvadite iz frižidera, stavite među dva sloja prozirne folije i razvaljajte tanko. Tijesto treba da pokrije dno i 2 cm strane.





## TART OD ŠLJIVA SA PUDINGOM OD VANILIJE I MRVICAMA

- Kako se tijesto tokom pečenja nebi smekšalo, bitno je da se kratko ispeče. Viljuškom tijesto izbockajte na nekoliko mjesta i pecite 12-13 min.
- Zatim prhko tijesto ravnomjerno premažite pudingom pa na vrh u krug stavite i šljive (ako su vam kiselije, pospite ih sa malo šećera).
- Tart pospite mrvicama i pecite ga na 180 stepeni otprilike 50 min.
- Gotovi tart ostavite da se ohladi, pospite šećerom u prahu i servirajte hladan.

**Savjet:** Za prhko tijesto koristite hladni i čvrsti puter/maslac, npr. onaj u obliku kocke koji se koristi posebno za kuhanje. Margarin za mazanje vam ne preporučujem, jer će vam tijesto biti ljepljivo. Prhko tijesto mijesite samo onoliko koliko je potrebno da se stvori kompaktno tijesto. Mrvice možete pripremiti i mljevenim orasima ili lješnjacima. Naprimjer možete 30 g brašna zamijeniti orasima. Ova mjera tijesta je dovoljna i za kalup od 30 cm promjera.