

## Rezept

# Far Breton Französische Dörr-Pflaumen-Tarte

Ein Rezept von Far Breton Französische Dörr-Pflaumen-Tarte, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>200 g</b> entsteinte Dörrpflaumen	<b>2 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft
<b>1</b> Vanilleschote	<b>4</b> Eier
<b>80 g</b> Apfelkraut	<b>1 Prise</b> Salz
<b>125 g</b> Dinkelmehl (Type 630; alternativ Weizenmehl Type 550)	<b>750 ml</b> Milch
<b>50 g</b> Mandelblättchen	<b>1 EL</b> weiche Butter für die Form etwas Zimt

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Tarteform von 28-30 cm Ø oder 1 Auflaufform von 2 l Inhalt (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 6 g F, 5 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Die Dörrpflaumen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit lauwarmem Wasser bedecken. 60 Min. stehen lassen.

---

2. Inzwischen die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit Eiern, Apfelkraut und Salz schaumig rühren. Nach und nach das Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren, sodass ein glatter, flüssiger Teig entsteht. Den Backofen auf 200° vorheizen.

---

3. Die Auflaufform mit der weichen Butter ausstreichen und mit den Mandelblättchen und wenig Zimt austreuen. Die Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen, die Form auf ein Kuchengitter stellen und die abgetropften Pflaumen hineinlegen.

---

4. Den Teig darübergießen. Das Gitter mit der Form in den Backofen (Mitte) schieben und den Kuchen je nach Dicke und Material der Form 40-50 Min. garen, bis der Teig fest und die Oberfläche gebräunt ist. In der Form erkalten lassen und darin servieren.