

## Rezept

# Pflaumen auf Frangipane-Bett

Ein Rezept von Pflaumen auf Frangipane-Bett, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Butter (+ Fett für die Form)	<b>80 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei (Größe M)	<b>200 g</b> Mehl (+ Mehl für die Arbeitsfläche)
<b>2</b> Eier (Größe M)	<b>120 g</b> Zucker
<b>120 g</b> gehackte Mandeln	<b>50 g</b> Butter
2-3 Spritzer Zitronensaft	<b>300 g</b> reife Pflaumen
Saft von 1/2 Zitrone	<b>2 EL</b> gehackte Mandeln
<b>2 EL</b> Butter	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 kleine Springform (Ø ca. 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig Butter mit Puderzucker, Ei, Mehl und – falls nötig – 2-3 EL eiskaltem Wasser mit den Fingern oder bei niedriger Stufe in der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie eingewickelt 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für das Frangipane-Bett die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät oder in der Küchenmaschine auf hoher Stufe cremig schlagen, bis die Masse an Volumen zunimmt und heller wird. Die Mandeln mit der Butter unterrühren. Masse mit etwas Zitronensaft abschmecken; sie soll nicht zu süß schmecken. Frangipane-Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen.
4. Teig auf bemehlter Fläche rund ausrollen. Gefettete Form damit auskleiden. Darüber mit einem angefeuchteten Löffelrücken die Frangipane-Masse verstreichen. Pflaumen mit dem Zitronensaft beträufeln, mit der Schnittfläche nach unten diagonal in die Mandelmasse stecken, mit den gehackten Mandeln bestreuen. Butter in Flöckchen darüber verteilen.
5. Tarte im heißen Ofen ca. 15 Min. direkt auf dem Ofenboden backen; so weicht der Teigboden nicht durch. Dann 15-20 Min. weiterbacken (Mitte, Umluft 160°), bis Füllung und Pflaumen gar sind. Die Tarte schmeckt lauwarm oder kalt.