

## Rezept

# Pflaumentartes

Ein Rezept von Pflaumentartes, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>1 Pck.</b> Blätterteig (275 g, fertig ausgerollt, aus dem Kühlregal) | <b>1</b> Ei (M)          |
| <b>80 g</b> Zucker  | <b>1 EL</b> Milch        |
| <b>4</b> große rote Pflaumen  | <b>6 EL</b> Sesamsamen   |
|   | <b>1/2 TL</b> Zimtpulver |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig entrollen, quer in 4 gleich breite Streifen schneiden und auf das Blech legen.
2. Das Ei mit der Milch verquirlen. Den Blätterteig großzügig mit dem Ei bestreichen, mit 50 g Zucker und dem Sesam bestreuen.
3. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in dünne Spalten schneiden. Die Pflaumenspalten dachziegelartig auf den Teigstreifen anordnen, dabei rundherum einen Rand lassen.
4. Restlichen Zucker mit dem Zimt mischen und über die Pflaumen streuen. Die Tartes im Ofen (Mitte) in ca. 35 Min. knusprig backen.
5. Die fertigen Pflaumentartes aus dem Ofen holen und auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen oder völlig auskühlen lassen.