



ZUTATEN:

Für den Boden:

- 200g Weizenmehl
- 120g kalte Butter, gewürfelt
- 80g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Sonnenblumenöl

Für die Füllung:

- 1 kg reife Zwetschgen
- 2 EL Grieß
- Zucker zum Bestreuen
- 5 EL Pfirsich-Spritz-Konfitüre oder Aprikosenkonfitüre

1. Die Zutaten für den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Mürbeteig verkneten, danach in ein Bienenwachstuch wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen, eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser einfetten.

3. Den Teig ausrollen und als Boden und Rand in die Form drücken, mehrmals mit einer Gabel einstechen und kurz kalt stellen.

4. Die Zwetschgen halbieren & entkernen, dann nochmals halbieren. Den Tarteboden aus dem Kühlschrank holen, mit Grieß bestreuen und von außen nach innen reichlich mit den Zwetschgen belegen und mit Zucker bestreuen.

5. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken.

6. Nach dem Backen die Tarte aus dem Ofen holen und auf ein Kuchengitter stellen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit 2 EL Wasser mischen und ca. 5 Minuten aufkochen, bis sie leicht zu gelieren beginnt. Mit dieser heißen Konfitüre die Zwetschgen bestreichen. So glänzen die Früchte auch noch am nächsten Tag.