

Zwetschgen-Tarte mit Kürbiskern-Streusel



Nachdem ich die letzten Wochen aufgrund der Hitze den Ofen nicht anwerfen wollte, habe ich heute mal wieder einen Rundumschlag in der Küche gemacht.

Zum Kuchenbacken habe ich mich quasi selbst gezwungen, denn am Samstag hatte ich bei meinem Lieblings-Farmer „[Billy](#)“ eingekauft und spontan Zwetschgen mitgenommen. Als dann vorgestern eine Freundin erzählte, sie habe Zwetschkuchen gebacken und noch Teig übrig, den ich gerne haben könne, hatte ich dann wirklich keine Ausrede mehr.

Also habe ich gestern Morgen nach der Koffein-Grundversorgung den Ofen angeworfen und bei dieser Gelegenheit gleich noch Ofenkartoffeln gebacken, denn die Erdknollen mussten auch mal langsam weg.

Ofenzwetschgen für einen ausgefallenen Salat habe ich auch gleich noch mitgebrutzelt. Den Salat wird es hier kommende Woche geben.



„Die Naschkatze ist wieder aktiv!“ jubelte Naschkater, als er nach Hause kam und das ganze Essen sah. Er hat ja Recht, in den letzten Wochen war ich ziemlich faul, was Küchenaktivitäten anging.

Dafür gibt es jetzt mal wieder eine saisonale Nascherei und kommende Woche gleich noch mal!

Für 1 Tarte 10×35 cm:

250 g Dinkelmehl 630

50 g Puderzucker

150 g Butter

1 Ei

abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

Salz

12–15 Zwetschgen, entsteint und geöffnet

40 g Kürbiskerne, fein gemahlen

3 TL Rohrzucker

Das Mehl mit dem Puderzucker, der Butter und 1 Prise Salz (am besten in der Küchenmaschine) zu feinen Bröseln verarbeiten. Das Ei und den Zitronenabrieb dazugeben und kurz verarbeiten, bis sich alles zu einem Teig verbindet.

Den Teig in einen tiefen Teller legen und mit einem Teller abdecken (oder in Frischhaltefolie wickeln) und kühl stellen. Nach etwa 30 Minuten weiterverarbeiten.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen und die leicht gefettete Form damit auskleiden. Den überstehenden Teig am Rand abschneiden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und dann ca. 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Teigrest zügig mit den gemahlenden Kürbiskernen sowie dem Zucker verkneten. Falls die Mischung zu trocken ist, noch ein wenig Wasser zufügen.

Die Zwetschgen möglichst dicht auf den vorgebackenen Teig setzen und erneut in den Ofen schieben. Nach 5–10 Minuten die Streuselmasse darauf verteilen und die Tarte fertig backen – noch etwa 10 Minuten, bis Rand und Streusel goldgelb sind.

Abkühlen lassen, aus der Form lösen und genießen.



Viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt eine fabelhafte Sommerzeit (ist sie nicht immer viel zu schnell vorbei?) und genießt sie in vollen Zügen!

Eure Judith

*** enthält unbezahlte Werbung in Form einer Verlinkung ***