

Zwetschgen-Tarte

Es ist mal wieder soweit. Die wöchentliche Tarte wird gebacken.

Dieses Mal greife ich auf ein Convenience-Produkt zurück. Tiefgefrorene Zwetschgen.

Das Produkt, das ich gewählt habe, ist von guter Qualität. Und man kann es durchaus für eine Tarte verwenden.

Zuletzt habe ich mit diesem Produkt einen Zwetschgen-Kuchen gebacken, der auch sehr gut gelungen war.

Wenn sie allerdings noch frische Zwetschgen bekommen, greifen Sie eben auf diese zurück.

[amd-zlrecipe-recipe:857]

Zwetschgen-Kuchen

Hier ein wirklich sehr einfacher Obst-Kuchen, der mit frischen Zwetschgen oder sogar mit Zwetschgen aus der Tiefkühltruhe gelingt.

Einfach den Mürbeteig zubereiten und in der Backform mit Backpapier ausdrücken.

Geputzte, halbierte und entkernte Zwetschgen hineingeben.

Backen.

Anschneiden und genießen.

Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:823]

Gedeckter Zwetschgen-Kuchen

Ich hatte 1 kg Zwetschgen vorrätig.

Und habe einfach einen mit Streuseln gedeckten Zwetschgen-Kuchen damit gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:766]