

# Pflaumen-Tarte

## Für 2 Personen

200 g Blätterteig	4 blaue Pflaumen, groß	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Marzipan	1 Ei	30 g Butter
1 TL Zimt	1 TL Puderzucker	

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eiweiß mit dem Marzipan zu einer Crème verarbeiten. Aus dem Blätterteig runde Scheiben von etwa zehn Zentimeter Durchmesser ausstechen, mit etwas Zimt bestäuben, mit einer Gabel einstechen und die Marzipanmasse darauf verteilen. Die Pflaumen putzen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Zitrone auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Zitronensaft vermengen. Die Pflaumenscheiben fächerförmig auf dem Blätterteig verteilen und mit der Butter-Zitronen-Mischung bestreichen. Die Tarte etwa 15 Minuten backen, anschließend aus dem Backofen nehmen. Die Pflaumentarte auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker garnieren und servieren.

Petra Herrmann am 09. September 2010