



## MEIN GENUSS



### Pflaumen-Kirsch-Tarte




**It's a match!**

Naschkatzen aufgepasst! Unser Bourbon Vanillezucker ist das perfekte Gewürz für jede Backfee!

 Vorbereitung  
**15 min**

 Niveau  
**Mittel**

 Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Das Mehl in eine Schüssel sieben, **Bourbon Vanillezucker** und Salz dazugeben. Die Butter in kleinen Stücken dazugeben und alles mit den Händen zu einem krümeligen Teig zerreiben. Das Ei hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Während der Teig ruht, die Pflaumen halbieren und die Kirschen entkernen. Am besten geht das mit einem Kirschenentsteiner.
- 3 Den Backofen auf **175 °C** vorheizen. Eine ca. 28 cm große Tarteform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach ausrollen, der Durchmesser sollte etwas größer sein als der Boden der Kuchenform. Die Tarteform mit dem Teig auslegen, dabei den Rand hochziehen.
- 4 Die Früchte auf dem Teig verteilen. Anschließend alle Zutaten für den Vanilleguss mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verquirlen und diese über die Früchte geben. (Nach Belieben mit einem Kuchengitter toppen.)
- 5 Die Obsttarte im Ofen auf mittlerer Einschubhöhe etwa **50 Minuten** backen, bis die Tarte eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat. Auf einem Rost abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

### Zutaten

*Für eine Tarte (ca. 28 cm Durchmesser)*

#### Für den Teig

200 g Mehl  
2 TL Bourbon Vanillezucker  
Prise Salz  
120 g weiche Butter  
1 Ei  
300 g Kirschen  
6 Pflaumen

#### Für den Vanilleguss

2 Eigelb  
150 ml Schlagsahne  
150 ml Milch  
2 TL **Bourbon Vanillezucker**  
50 g Zucker  
4 Tropfen Butter-Vanillearoma  
2 EL Vanillepuddingpulver  
Puderzucker zum Bestreuen

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.