

Pfefferbrot #10410

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebäck
Pralinen

* Für den Boden

60 g Puderzucker
125 Butter oder Margarine
200 g Mehl
1 Eigelb
Mehl zum Ausrollen
Fett für die Form

* Füllung

1 kg Pflaumen
15 Blatt weiße Gelatine
1 kg Magerjoghurt
5 tb Zitronensaft,
150 g Zucker
1 ts Zimt
Mark von 1 Vanilleschote
400 g Schlagsahne
Zimt und Hagelzucker zum
-Bestreuen

Boden:

Puderzucker, Fett, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Den Rand ca. 3 cm hochziehen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Füllung:

Pflaumen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Gelatine einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Zucker, Zimt und Vanillemark verrühren. Gelatine ausdrücken, lauwarm auflösen und mit 3 EL der Joghurtmasse verrühren. Mit restlichem Joghurt verrühren. Kalt stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Sahne steif schlagen, 3/4 der Pflaumen und Sahne unter den Joghurt heben. Creme auf den Boden streichen. Die restlichen Pflaumen darauf legen, etwas eindrücken. Torte kühl stellen und vor dem Servieren mit Zimt und Hagelzucker verrühren.

:Notizen (*) :

: : Quelle: ARD/ZDF Videotext

: : Lieblingsrezept von VT-Zuschauerin Natascha Helm, 64625 Be

