

Warme Pflaumen-Tarte mit Crème-fraîche

Für 2 Personen

300 g Pflaumen, blau 150 g Blätterteig 3 EL Crème-fraîche
2 EL Butter, weich 3 EL Zucker 1 TL Zimt
1 Msp. Vanillezucker

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Tarteförmchen mit einem Esslöffel Butter großzügig auspinseln, den Boden mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen und kaltstellen. Den Blätterteig auf die Förmchen zuschneiden und damit den Boden so belegen, dass der Rand völlig frei bleibt. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Teigboden eng mit den Pflaumen belegen. Diese mit Zimt und dem restlichen Zucker bestreuen, die restliche Butter auf die Pflaumen legen und die Tartes im Backofen etwa 20 Minuten backen. Die Crème-fraîche mit dem Vanillezucker verrühren. Die warme Pflaumentarte auf Tellern anrichten und mit der Crème-fraîche garnieren.

Fabienne Suter am 29. Oktober 2009