

Pflaumenwähe mit Mascarpone-Guss

Zutaten

Zubereiten: ca. 45 Minuten
Kühl stellen: ca. 45 Minuten
Backen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

6-8 Backbleche von je 12 cm Ø oder 1
Backblech von 28 cm Ø
Backpapier oder Butter für das/die Blech(e)

Teig:

200 g Mehl, z. B. halb Weissmehl, halb
Dinkelmehl
¾ TL Salz
1 ½ EL Zucker
80 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten
0,75 dl Wasser
1 EL Essig

Belag:

3-4 EL gemahlene Mandeln
100 g weiche Amaretti
ca. 600 g rote oder blaue Pflaumen,
entsteint, in Schnitze geschnitten

Guss:

250 g Mascarpone
0,5-1 dl Milch
2 Eier
1 EL Maisstärke, gesiebt
2-3 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker



Zubereitung

1. Teig: Mehl, Salz und Zucker mischen. Butter beifügen und zu einer krümeligen Masse verreiben, eine Mulde formen. -Wasser und Essig hineingiessen. Zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
2. Teig für das/die Blech(e) auf wenig Mehl zu 6-8 bzw. 1 Rondelle(n) auswallen. Vorbereitete(s) Blech(e) damit auslegen, Teigboden einstechen, nochmals 15 Minuten kühl stellen.
3. Belag: Mandeln mit Amaretti zerbröseln, auf dem Teig verteilen. Pflaumen darauf legen.
4. Guss: Alle Zutaten verrühren, über die Pflaumen giessen.

5. Auf der untersten Rille des auf 220°C vorgeheizten Ofens backen. Kleine Bleche: 20-25 Minuten, grosses Blech: 30-35 Minuten. Wähe(n) leicht oder vollständig auskühlen lassen.
6. Evtl. in Stücke schneiden und auf Desserttellern anrichten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 878 Kalorien, 16g Eiweiss, 80g Kohlenhydrate, 56g Fett.