

Verfasser: Christian Meyer
Präsident Euro Toques Österreich



Das Rezept für die Pâte brisée:

200 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g Mehl
1 Prise Salz

Eine 30 cm grosses Tarteblech

Beilagen gut verkneten, nicht zu lange sonst wird der Teig zäh, zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Den Teig dünn ausrollen und kurz bei 170 Grad vorbacken. Mit Zwetschgen dicht belegen, mit reichlich Zucker, Zimt je nach Bedarf bestreuen und 30 Minuten bei 170 Grad backen. Lauwarm mit gezuckerten Schlagsahne der ich ein Hauch Zimt zufüge servieren.

