

Mürbteigkuchen mit Früchten von marta ostertag

Mengen für 10 Personen

500 g Mehl	
125 g Zucker	
5.0 g Salz	
300 g Butter	kalt
2.5 Stück Eier	
800 g Zwetschgen	oder sonstige Saisonfrüchte

Teig:

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter in Stücke schneiden, begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Ei verklopfen, begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen. Teig auf eingefettetem Backblech von ca. 30 cm Ø auswallen.

Saisonfrüchte aufschneiden und auf Mürbeteig eng nebeneinander verteilen. Bei 180° untere Ofenhälfte ca. 30 min backen