

Quetschentaart – luxemburgischer Obstkuchen

In Luxemburg gibt es auch die Tradition, besonders im Herbst, wenn vielerorts die Ernte der Zwetschgen gefeiert wird, eine Quetschentaart zu backen. Wie der Name schon sagt, werden für den Kuchen Zwetschgen und keine Pflaumen verwendet. Natürlich schmeckt er genauso gut, wenn man ihn mit Pflaumen belegt, da Zwetschgen eher schwierig zu finden sind.

Zutaten für den Teig

- 200g Mehl
- 100g Butter
- 80g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Zutaten für den Belag

- Etwas Butter zum einfetten
- 500g Zwetschgen
- 1-2 EL Weizengrieß
- Optional: Schlagsahne oder Puderzucker



Zubereitung:

Zunächst wird die Butter mit dem Zucker und dem Ei vermengt und mit einer Prise Salz abgeschmeckt. Anschließend das Mehl hinzufügen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Nun muss der Teig ruhen, am besten verpackt in der Frischhaltefolie für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank.

In der Zwischenzeit eine Tortenform mit etwas Butter einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Zwetschgen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Den Backofen vorheizen.

Nach der Ruhezeit den Teig rund ausrollen und in die Tortenform legen. Anschließend Weizengrieß über den Teig streuen und die Zwetschgen kreisförmig auf den Teig verteilen.

Die Obsttorte für 40 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und/oder mit Schlagsahne servieren.