

Zwetschgentarte, gestürzt und flambiert

Zutaten für 24cm Backblech

25	g	Butter, zimmerwarm	Bachblechrand und -boden mit Butter einreiben. Backtrennpapier rund zuschneiden und auf den Boden legen. Ebenfalls mit Butter bestreichen.
2	EL	Zucker	Boden gleichmässig bestreuen.
8		Zwetschgen	Halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf dem Zuckerbett anordnen.
3		Eigelbe	
1	Beutel	Vanillezucker	
1		Zitrone	Schale abreiben.
40	g	Zucker	
0.8	dl	Milch	
100	g	Mehl	Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
3		Eiweiss	Stief schlagen.
40	g	Zucker	Unter den Eischnee schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig ziehen und die Masse über die Zwetschen geben. Tarte in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200°C ca. 25-30 Minuten goldgelb backen. Probe mit dem Holzstäbchen. Tarte etwa 5 Minuten auskühlen lassen und dann auf eine Platte stürzen und auskühlen lassen.
3-4	EL	Rohzucker	Über die Tarte streuen.
0.5	dl	Stroh Rum, 80%	Über die Tarte giessen und anzünden :-) Mit Schlagrahm servieren.

