Zwetschgen-Lavendel-Torte

La Mise en Place:

200 g Zwetschgen, 90 Crème fraîche, 50 g Zucker, Mark von 1 Vanilleschote, 1 Ei, 40 g weiche Butter, 125 g Mehl, 1 TL Backpulver, 4 Eier, 150 g Puderzucker, 240 g Magerquark, 200 Crème fraîche, 3 EL Zitronensaft, 2 TL getrocknete Lavendelblüten

Die Vorbereitung:

Die Springform auslegen und den Rand mit Butter bestreichen. Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Hälfte davon in mittelfeine Stücke schneiden. Crème fraîche, Zucker, Vanillemark und Ei verrühren. Butter unterarbeiten. Mehl und Backpulver beifügen und alles zu einem glatten Teig rühren. Zuletzt alle Zwetschgen untermischen und den Teig in die Form füllen.
Für den Belag Eier mit Puderzucker, Magerquark, Crème fraîche und Zitronensaft verrühren. Lavendelblüten untermischen. Die Masse auf dem Zwetschgenteig verteilen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 35 Minuten.