Mirabellentorte
Kann auch mit Pflaumen oder Zwetschgen zubereitet werden!

La Mise en Place:

800 g Mirabellen, 150 g weiche Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 2 EL Halbrahm, 1 EL Zitronensaft, 150 g Mehl, 175 g gemahlene Mandeln, 1 TL Backpulver, 30 g Mandelblättchen, Puderzucker

Die Vorbereitung:

Mirabellen halbieren (Pflaumen halbieren, Zwetschgen vierteln). Die Springform von 26 cm Ø mit Butter bepinseln, mit Mehl bestäuben und kühl stellen. Butter durchrühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Unter Weiterschlagen Zucker und Eier beifügen und zu einer luftigen, hellen Masse aufschlagen. Halbrahm und Zitronensaft beifügen. Mehl, gemahlene Mandeln und Backpulver unter den Teig ziehen. Diesen in die vorbereitete Form geben und glatt streichen. Die Mirabellenhälften fast senkrecht in den Teig setzen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.

Die Vollendung:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.