



► Pflaumentorte

Zutaten für eine Springform
von 26 cm Durchmesser.

Mürbeteig

250 g Dinkel, fein gemahlen
60 g Akazienhonig
1 Ei aus Freilandhaltung
125 g Butter
1 Pr Salz

Alle Zutaten zügig zu einem Mürbeteig kneten.

Die gefettete Springform damit auslegen (ca. 1/5 des Teiges für die Dekoration zurücklassen), dabei einen Rand von 3 cm hochziehen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Den restlichen Teig mit Hilfe von Frischhaltefolie dünn ausrollen und ebenfalls kalt stellen.

Füllung

1 Limette

Schale fein reiben und mit den Zutaten

3 Eigelb
1 Ei
1 TL Zimt
80 g Akazienhonig

schaumig schlagen.

750 g reife Pflaumen

klein schneiden und unter die Ei-Masse heben.

100 g Haselnüsse, gemahlen

auf dem Teigboden verteilen, darauf die Ei-Pflaumenmasse streichen. Den restlichen Teig in dünne Streifen schneiden und gitterförmig auf die Füllung legen, mit

Sahne

bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190°C
ca. 45 Minuten goldgelb backen.