

ZWETSCHGEN STREUSEL TARTE

🕒 40 MIN

🌱 (VEGAN)

🌾 GLUTENFREI

Zutaten für 2 Personen:

2 Vollgemüse Tortillas Rote Beete

500 g Zwetschgen

100 g Mehl (glutenfrei)

40 g Zucker

40 g veganes Streichfett

1/2 TL Lebkuchengewürz

Vegane Schlagcreme zum Servieren



ZUBEREITUNG:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Zwetschgen halbieren, entsteinen und an der Spitze einritzen. Mehl, Zucker, veganes Streichfett und Lebkuchengewürz in der Küchenmaschine oder mit den Händen vermischen bis Streusel entstehen. Evtl. noch etwas Streichfett unterkneten, falls die Streusel zu krümelig sind.

Rote Beete Tortilla in eine kleine Springform (Ø ca. 11 cm) legen, dabei sollte ein kleiner Rand entstehen. Mit je der Hälfte der Zwetschgen und der Streusel belegen und 30 Minuten backen bis die Streusel leicht gebräunt sind. Mit der zweiten rote Beete Tortilla genauso verfahren. Zwetschgen-Streusel-„Tartes“ mit veganer Schlagcreme servieren.

