MANDEL-MARZIPAN-TARTE MIT APRIKOSEN

Mandel-Marzipan-Tarte mit Aprikosen

Zubereitungszeit
60 Minuten

Back-/Kochzeit
30 Minuten

Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform:	rund
Durchmesser:	30 cm
Höhe:	10 cm

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG

Zucker und Butter mit den Händen oder mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer vermengen. Mehl, Eigelb, Vanillezucker und Salz zufügen und schnell zu einem glatten Mürbteig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, gerne ein wenig Milch zufügen. Den Teig abdecken und für ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine Tarteform oder eine Springform mit 30 cm Durchmesser einfetten. Am besten eignet sich eine Tarteform mit Hebeboden. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis mit 34 cm Durchmesser ausrollen. Den Teig in die Tarteform legen und hinein drücken. Den Teil, der übersteht, abschneiden. Aus diesen Teigresten können beispielsweise Kekse gebacken werden. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Teig beim Backen flach bleibt. Bei 180 °C für 15 Min. vorbacken.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Inzwischen die Füllung vorbereiten. Etwas Milch in einen kleinen Topf füllen. Die Stärke hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Eigelbe zufügen und erneut gut verrühren. Die restliche Milch und die Hälfte des Zuckers zufügen und bei mittlerer Stufe eindicken lassen. Währenddessen immer rühren. Den Pudding kurz zur Seite stellen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Restlichen Zucker zufügen und so lange weiter rühren, bis der Eischnee wieder steif ist.

Marzipan fein reiben und gemeinsam mit den gemahlenen Mandeln zum warmen Pudding rühren. Pudding unter den Eischnee heben. Die Füllung auf der Tarte verteilen. Die abgetropften Aprikosenhälften auf der Tarte verteilen. Die Tarte in 15 Min. fertig backen.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen.

Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie Farbe angenommen haben. Die Marmelade mit Wasser verrühren und einmal aufkochen lassen. Die Tarte damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Die Tarte kalt servieren.

Viel Spaß beim Nachbacken Eure Sally <3

MÜRBTEIG:

- [ ] **80 g** Zucker
- [ ] **160 g** Butter (kalt)
- [ ] **240 g** Mehl
- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **1** Vanillezucker
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **2 EL** Milch (kalt)

FÜLLUNG:

- [ ] **3** Eiweiße
- [ ] **2** Eigelbe
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **300 ml** Milch
- [ ] **50 g** Zucker
- [ ] **30 g** Speisestärke
- [ ] **150 g** Marzipanrohmasse
- [ ] **70 g** Mandeln (gemahlen)
- [ ] **1** Aprikose (Dose)

AUSSERDEM:

- [ ] **3 EL** Aprikosenmarmelade (fein passiert)
- [ ] **3 EL** Wasser
- [ ] **4 EL** Mandeln (mandeln)