

Aprikosen-Tarte mit Marzipan

😊 happy-mahlzeit.com/2021/07/21/aprikosen-tarte-mit-marzipan

Für den Teig:

- 300 g Weizenmehl (Type 405)
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei

Für den Belag:

- 8 frische, reife Aprikosen
- 80 g Marzipanrohmasse
- 150 ml Sahne
- 100 g Mandelsplitter

Zubereitung:

Den Backofen auf 170°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl mit Butter, Zucker und Ei zu einem Mürbeteig verkneten und eine kleine Springform damit auskleiden. Dabei einen schmalen Rand stehen lassen.

Für den Belag Marzipan klein schneiden, zerbröseln, mit Sahne verrühren und anschließend auf dem Teig ausstreichen. Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf die Marzipancreme legen. Die Mandelsplitter auf die Aprikosen streuen.

Die Tarte ca. 20 Minuten im Ofen backen, anschließend abkühlen lassen.

Rezept: Wolfgang Ruppert

Quelle: Die Küchenschlacht vom 14. Juli 2016

Episode: Hauptgang & Dessert