



BACKEN
MIT GLOBUS

und

Sally

Mandel-Marzipan-Tarte

mit Aprikosen



Zutaten

Mürbeteig

80 g Zucker
160 g kalte Butter
240 g Mehl
1 Eigelb
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
evtl. 1–2 EL kalte Milch

Füllung

3 Eiweiß
2 Eigelb
1 Prise Salz
300 ml Milch
50 g Zucker
30 g Stärke
150 g Marzipanrohmasse
70 g gemahlene Mandeln
1 Dose Aprikosen

außerdem

3 EL Aprikosen-
marmelade, fein passiert
3 EL Wasser
4 EL Mandelstifte

 60 Min.  30 Min.  30 Min.

1 Mürbeteig

Zucker und Butter mit den Händen, einer Küchenmaschine oder einem Mixer vermengen. Mehl, Eigelb, Vanillezucker und Salz zufügen und schnell zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Wenn der Teig zu trocken ist, einfach ein wenig Milch zufügen. Abgedeckt 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, in die Tarteform legen und hineindrücken. Den überstehenden Rand abschneiden. Aus diesen Teigresten können beispielsweise Kekse gebacken werden. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen – so bleibt er beim Backen flach. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 15 Min. vorbacken.

2 Füllung

Etwas Milch in einen kleinen Topf füllen. Die Stärke hinzugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Eigelb hinzufügen und erneut gut verrühren. Die restliche Milch und die Hälfte des Zuckers hinzugeben und bei mittlerer Hitze eindicken lassen. Währenddessen immer weiterühren. Den Pudding kurz zur Seite stellen und die Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Den restlichen Zucker hinzufügen und so lange weiterühren, bis der Eischnee wieder steif ist. Marzipan fein reiben und zusammen mit den gemahlenden Mandeln in den warmen Pudding einrühren. Pudding unter den Eischnee heben und die Füllung auf der Tarte verteilen. Aprikosenhälften abtropfen lassen und auf der Tarte verteilen. Anschließend für weitere 15 Min. bei 180 °C fertig backen und 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. Tarte damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Tarte wird kalt serviert.



Rezepte auch online!

Alle Videos und Rezepte mit vielen praktischen Tipps und Tricks zur Zubereitung finden Sie online unter:

www.backen-mit-globus.de

