Apfel-Marzipan-Tarte

Die Kombination von Apfel und Marzipan in diesem Rezept ist der Hit! Die Apfel-Marzipan-Tarte schmeckt nicht nur zu Weihnachten herrlich!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

Für den Boden

250 g	Mehl
150 g	Butter
50 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 EL	Butter (für die Form)

Für die Füllung

5 Stk.	Äpfel
10 EL	Apfelmus
1 Messerspitze	Zimt
1 EL	Zitronensaft
150 g	Rohmarzipan
1 Packung	Vanillezucker
Nach Belieben	Mandelblättchen

Zubereitung

1. Für die Apfel-Marzipan-Tarte das Mehl mit Butter, Zucker und Ei zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten an einem kalten Ort ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Tarteform mit Butter einfetten. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden, dann sofort mit Zitronensaft beträufeln.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In die Tarteform legen und den Rand hochziehen. Die Hälfte von dem Apfelmus mit Zimt mischen und gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen.

4. Marzipan grob reiben und mit Vanillezucker, dem restlichen Apfelmus und den Äpfeln vermengen. Auf dem Teigboden verteilen und ca. 30 Minuten im Ofen backen.

5. Mit Mandelblättchen bestreuen und weitere 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, je nach Geschmack etwas oder komplett abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Nach Belieben (vor allem, wenn säuerliche Äpfel verwendet wurden) die Apfel-Marzipan-Tarte vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.