Marillen-Frangipane

Die Marillen-Frangipane ist eine wunderbare Tarte. Das Rezept mit den zarten Früchten und dem köstlichen Guss wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

175 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
80 g	Staubzucker
80 g	Butter
0.5 kg	Marillen
2 Stk.	Eier
2 EL	Zucker
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
100 g	Mandeln (gemahlen)
100 g	Marillenmarmelade
1 Handvoll	Mandelblättchen
	Butter (für die Form)
	Staubzucker

Zubereitung

1. Als Erstes wird für die **Marillen-Frangipane** der Teig zubereitet. Dafür das Mehl, Salz, Zucker, Ei und Butter mit Knethaken verrühren. Danach mit den Händen zu einem Teig verkneten. In eine Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Marillen waschen, trocken tupfen, halbieren und den Kern entfernen.

3. Für den Guss die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, die gemahlenen Mandeln unterrühren.

4. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Tarte Form (24 cm) mit Butter einfetten, Teig ausrollen und in die Form legen, andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

6. Den Guss auf dem Boden verteilen, die Marillen Hälften mit der runden Seite nach oben darauf setzen. Abschließend mit der Marillenmarmelade bestreichen.

7. Im Backofen 25 Minuten backen, herausnehmen, mit Mandelblätter bestreuen und weitere 20 Minuten fertig backen.

8. In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Die Marillen-Frangipane warm mit einem Klecks Schlagobers und Vanilleeis servieren.