

Apfel-Marzipan-Tarte

Zutaten für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig

225 g Mehl
30 g Zucker
130 g Butter
2-3 EL kaltes Wasser
Etwas Fett für die Form

Außerdem

150 g Marzipanrohmasse
75 g Puderzucker (geseibt)
1 EL Apfelsaft
2 Gläser (à 360 g) Odenwald Apfelkompott
100 g Pinienkerne

Zubehör

Pie- oder Tarteform (Ø 26-28 cm)
Backpapier

Zubereitung:

Mehl mit Zucker mischen. Butter in Stückchen darauf geben und das kalte Wasser hinzufügen. Alles gut verkneten, sodass sich trockene und feuchte Bestandteile verbinden; dann schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund ausrollen. Eine Pie- oder Tarteform (Ø 26-28 cm) einfetten und mit dem Teig auskleiden, dabei den Rand hochdrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Form ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker und Apfelsaft verkneten und zwischen zwei Lagen Backpapier zu einer Marzipanplatte in Größe der Backform ausrollen. Marzipanplatte auf den Teig legen. Odenwald Apfelkompott in einem Sieb kurz abtropfen lassen, dann auf der Marzipanplatte verteilen und mit Pinienkernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 25-30 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + ca. 1 Stunde Kühlzeit



Guten Appetit!