

# Tici Kaspar

## ZWETSCHKENTARTE MIT MARZIPAN UND MANDELN

### Für 1 Tarteform (32 cm Durchmesser) benötigst Du:

#### Füllung

- 14 mittelgroße Zwetschken

#### Für die Form

- 1 TL Butter und 1 EL Mehl

#### Mürbteig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 70 g Staubzucker

- 1 Bio-Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone

#### Zum Ausrollen

- 120 g Marzipan-Rohmasse

#### Zum Bestreuen

- 3 EL Mandeln, gerieben

#### Zum Glasieren

- 3 EL Zwetschken- oder Heidelbeermarmelade

### Zubereitung

#### Mürbteig

- Mehl, Staubzucker, Salz, Zitronenschale und Butter zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten.
- Den Teig zu einer Kugel formen, flach drücken, in Frischhaltefolie einpacken und vor der Weiterverarbeitung für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.

#### Füllung

- Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nochmals vierteln.
- Die Tarteform mit Butter befetten und mit Mehl austauben.
- Den dünn ausgerollten Mürbteig darin auslegen, ebenfalls das Marzipan dünn ausrollen und auf den Mürbteigboden legen.
- Mit einer Gabel mehrmals einstechen, anschließend die geriebenen Mandeln darauf verteilen.
- Die Zwetschkenspalten kreisförmig auflegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°Umluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- Mit heißer Marmelade bestreichen und nach Belieben mit Walnusskrokant und Bourbon-Vanilleeis servieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde

**Schwierigkeitsgrad:** leicht