

Tici Kaspar

ZWETSCHGENTARTE MIT MARZIPAN UND MANDELN

Für 1 Tarteform (32 cm Durchmesser) benötigst Du:

Füllung

- 14 mittelgroße Zwetschgen

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 Zwetschgen- 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 Zwetschgen 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 Zwetschgenspalten 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