

Apfel-Marzipan-Tarte | Unser Rezept des Monats für Sie

Süß und verlockend ist der Spätsommer.

Die Zutaten

Mürbeteig: 200 g Mehl, 80 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, 110 g Butter, 4-5 Äpfel je nach Größe.

Marzipancreme: 150 g Marzipan, 150 ml Sahne, 2 Eier. Etwas Zitronensaft und 2 EL Honig

Die Zubereitung

Mehl sieben, in die Mulde das Eigelb geben, Salz, Zucker dazu und etwas verrühren.

Butterstückchen auf das Mehl geben und rasch zu einem Teig kneten. 2 EL kaltes Wasser zugeben. Teig ca. 1 h kalt stellen. Ausrollen, in eine mit Backpapier ausgelegte Tarteform legen und am gefetteten Rand gut andrücken.

Marzipan grob raspeln und mit Sahne und 2 Eiern zu einer glatten Creme verrühren. Creme auf dem Mürbeteigboden gleichmäßig verteilen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, in dünne Spalten schneiden und dachziegelartig auf dem Boden verteilen. Mit Zitronensaft-Honig-Sauce bestreichen.

Im Backofen bei 180 °C 30-40 min backen.

Lauwarm oder kalt servieren. Dazu passt Vanilleeis

Bon appétit!