

Apfeltarte mit Marzipan

Zutaten für eine 28er Tarteform

Für den Boden

- 250g Mehl
- 150g Butter
- 50g Zucker
- 1 Ei

Für die Füllung

- 3-4 Äpfel (Braeburn)
- 8 EL Apfelmus
- 1 Msp. Zimt
- 1 EL Zitronensaft
- 100g Marzipan-Rohmasse, grob gerieben
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitung

Zutaten für den Boden verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig ausrollen, in eine gebutterte Tarteform legen, den überstehenden Rand abschneiden.

4 EL Apfelmus mit dem Zimt mischen und auf dem Boden verteilen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem restlichen Apfelmus und dem geriebenen Marzipan mischen. Die Apfelmasse auf den Boden geben.

Bei 180° für 30 Minuten backen. Dann die Mandelblättchen über die Tarte streuen und weitere 15 Minuten backen.