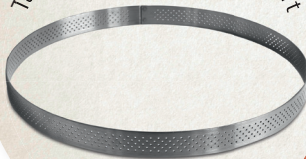


Tarte-Rahmen - Rund - perforiert



Art.-Nr. 490451



STÄDTER®

## Apfel-Marzipan-Tarte

TARTE-RAHMEN Ø 24,5 CM | ARBEITSZEIT: 40-50 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20-30 MINUTEN

**Zutaten für den Mürbeteig:** 240 g Mehl, 80 g Zucker, 160 g Butter, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Msp. Backpulver | **Zutaten für die Marzipanfüllung:** 90 g weiche Butter, 90 g Marzipan, 20 g Zucker, 1 Ei, 90 g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 4 Äpfel

### Zubereitung der Mürbeteiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Den Teig ca. 3 mm dünn ausrollen und mit dem Tarte-Rahmen den Boden ausstechen. Den Rand einfetten, einen Teigstreifen in der benötigten Länge und Höhe zurechtschneiden und den Rand damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 10 - 15 Min. blindbacken. Dafür den Teig in der Form mit Backpapier auslegen und mit Blindbackkugeln oder Hülsenfrüchten beschweren. Diese nach dem Backen wieder entfernen.

### Zubereitung der Marzipanfüllung:

Weiche Butter, Marzipanrohmasse und Zucker in der Küchenmaschine miteinander glattrühren. Das Ei dazu geben und kurz weiterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und kurz unterrühren. Die Füllung gleichmäßig auf den ausgerollten Mürbeteig verteilen. Die Äpfel in hauchdünne Scheiben schneiden, zu Rosen aufrollen, auf der Marzipanfüllung verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) weitere 10 - 20 Min. backen. Den gebackenen Kuchen mit etwas angegedickten Apfelsaft oder Tortenguss abglänzen.

