



Apfel-Marzipan-Tarte inspiriert von Emily in Paris



Zutaten:

Für den Blätterteig:

125 g	Mehl
75 ml	sehr kaltes Wasser
125 g	sehr kalte Butter

Für das Marzipan:

100 g	blanchierte, gemahlene Mandeln
50 g	Puderzucker
2 Tropfen	Bittermandelaroma
1 EL	kaltes Wasser

Für die Tarte:

1	großer Apfel
2 EL	Aprikosenmarmelade
1 EL	Wasser
1 EL	Mandelsplitter

Sonstiges:

Nudelholz
Frischhaltefolie
Backpinsel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Kühl- + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 2527 kJ, 604 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 10,2 g Eiweiß, 40,7 g Fett, 71 mg Cholesterin, 5,3 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Diese super köstliche, französische Tarte ist nicht nur ein Must für alle Fans von Emily in Paris. Die muss einfach jeder probieren. Und so einfach geht's: Bereite einen fluffigen Blätterteig mit viel Butter zu und backe ihn kurz vor. Dann belegst du den Tarteboden mit selbstgemachtem Marzipan und Apfelscheiben, um das Ganze dann noch einmal im Ofen goldbraun zu backen. Bevor du deine süße Tarte dann so richtig genießen kannst, bestreichst du sie noch mit Aprikosenmarmelade und gibst ein paar Mandelsplitter dazu. Bon Appétit!

Step 1:

Für den Tarteboden stellst du als erstes den Blätterteig selbst her. Dazu kommen das Mehl und das sehr kalte Wasser in eine Schüssel und werden zügig zu einem elastischen Teig verrührt. Nun gibst du die sehr kalte (!) Butter in Stücken dazu und knetest sie unter den Teig. Die Butter muss stückig im Teig bleiben und darf beim Kneten nicht zu weich werden. Im Anschluss der Teig mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 30 Minuten (im Sommer ca. 1 Stunde) bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen

Step 2:

Während der Blätterteig durchkühlt, kannst du das Marzipan vorbereiten. Dafür die gemahlene blanchierten Mandeln in eine Schüssel geben und den Puderzucker dazu sieben. Tropfe nun etwas Bittermandelaroma und etwa 1 EL kaltes Wasser dazu. Das Ganze mit der Hand zu einer glatten Masse verkneten. Sollte das Marzipan nicht fest genug sein, gib vorsichtig noch etwas Wasser hinzu. Nun formst du das Marzipan zu einer Rolle und wickelst es in Frischhaltefolie ein.

Step 3:

Nachdem der Blätterteig gut durchgekühlt ist, diesen aus dem Kühlschrank nehmen. Achte unbedingt darauf, dass der Raum nicht zu warm ist, da die Butter im Teig sonst zu weich wird. Nun bemehlst du eine Arbeitsfläche mit ausreichend Mehl und gibst den Teig darauf. Rolle den Teig mit einem Nudelholz zu einem langen Rechteck aus und klappe zuerst die eine Seite in die Mitte, um anschließend die offene Seite auf die zugeklappte Seite zu legen. So solltest du drei Teigschichten erhalten. Nun drehst du den Teig einmal um, sodass eine der offenen Seiten zu dir zeigt. Rolle den Teig wieder zu einem langen Rechteck aus und klappe wie eben den Teig zusammen, um ihn anschließend noch einmal auszurollen. So verfährt du jetzt weitere sieben bis acht Mal. Sollte der Teig zu warm werden und Butter an den Händen oder der Arbeitsfläche kleben bleiben, muss er zum Abkühlen in den Kühlschrank. Ganz zum Schluss den Teig noch einmal zu einem Päckchen einrollen und in den Kühlschrank stellen.

Step 4:

Nun kannst du die weitere Füllung der Tarte vorbereiten. Dazu einen Apfel waschen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Step 5:

Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen und im Anschluss den Blätterteig aus dem Kühlschrank holen. Der Teig muss nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal vorsichtig zu einem breiten Rechteck (ca. 15 cm x 20 cm) ausgerollt werden. Dabei sollen die Ränder auf allen Seiten etwas eingeschlagen werden. Lege den Tarteboden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und stich ihn mit einer Gabel vorsichtig ein. Nun den Tarteboden für ca. 5-6 Minuten im unteren Drittel des Backofens vorbacken.

Step 6:

Im Anschluss an das Vorbacken den Tarteboden aus dem Backofen nehmen und das Marzipan in Krümeln gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Darauf drapierst du die Apfelscheiben so, dass diese sich etwas überlappen. Gib die Tarte erneut in den Backofen und backe diese für weitere 20-25 Minuten, bis die Äpfel weich sind und der Tarterand goldbraun ist.

Step 7:

Während die Tarte backt, in einem kleinen Topf in etwas Wasser die Aprikosenmarmelade erhitzen. Sobald die Tarte fertig gebacken ist, streichst du die Aprikosenmarmelade mit einem Backpinsel vorsichtig auf die noch warmen Äpfel und den Tarterand. Zuletzt kannst du noch Mandelsplitter über die Tarte streuen und im Anschluss servieren.