



# Apfel-Mandel-Tarte

Zutaten für 1 Tarte (Ø 20cm)

## Mürbeteig

Butter   weich	90 g
Kristallzucker	60 g
Salz	2 Prisen
Vollei	20 g
Weissmehl	150 g

## Apfel-Mandel-Füllung

Butter   weich	100 g
Kristallzucker   Teil 1	40 g
Zitronenabrieb	1/2 Stk.
Mandeln   weiss, gemahlen	80 g
Bittermandelaroma	2-3 Tropfen
Vanillezucker	6 g
Salz	1 g
Eigelb	50 g
Eiweiss	50 g
Kristallzucker   Teil 2	20 g
Weissmehl	45 g
Apfel   süss-säuerlich	1 Stk. (100 g)



## Glasur

Aprikosenkonfitüre	40 g
Wasser	10 g
Puderzucker	150 g
Wasser	30 g
Menge:	1 Tarte (Ø 20 cm)
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	5 Tage

## Zubereitung:

**1.** Schlage die weiche Butter mit dem Handmixer schön schaumig und gib dann den Kristallzucker dazu. Sobald dieser gut eingerührt ist, kommt die Prise Salz und das Vollei dazu. Rühre die beiden Zutaten ebenfalls kurz unter und füge zum Schluss das Weissmehl hinzu. Rühre dieses auf niedriger Stufe ein. Sobald die Mischung bröselig wird, kannst Du sie auf Deine Arbeitsfläche geben und mit den Händen rasch zu einem Teig zusammenkneten. Drücke den Teig flach, wickle ihn in Frischhaltefolie ein und gib ihn für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

**2.** Schlage auch hierfür wieder die Butter schön schaumig. Sobald diese cremig ist, kannst Du den Kristallzucker (Teil 1) und den Zitronenabrieb hinzufügen. Füge dann noch die gemahlene weissen Mandeln zusammen mit dem Bittermandelaroma, Vanillezucker und dem Salz hinzu und rühre die Zutaten gut in die weiche Buttermischung ein. Anschliessend musst Du noch das Eigelb untermixen.

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine kleine Stücke schneiden oder durch eine grobe Reibe raffeln. Schlage in einer separaten Schüssel das Eiweiss mit dem Zucker (Teil 2) zu einem festen Eischnee auf. Hebe diesen Eischnee nun mit einem Gummischaber unter die Mandelfüllung. Anschliessend musst Du noch das Mehl hinein sieben und ebenfalls mit dem Gummischaber unter die Masse ziehen. Zu guter Letzt kommt der klein geschnittene oder geriebene Apfel dazu und wird auch unter die Füllung gehoben.

**3.** Hole den gekühlten Mürbeteig aus dem Kühlschrank, knete ihn noch mal kurz von Hand durch und rolle ihn mithilfe von Ausrollhölzern und etwas Mehl auf eine Dicke von 3 mm aus.

Fette eine Tarteform (Ø 20 cm) ein und bestaube sie mit Mehl. Rolle den Mürbeteig auf einen Silikonausrollstab locker auf und rolle ihn über der Form ab. Drücke den Teig gut in die Rillen der Tarteform und schneide den überschüssigen Rand mit einem gerade Messer ab

Stich den Boden der Tarte mit einer Gabel leicht ein und verstreiche dann eine kleine Menge Aprikosenkonfitüre darauf (optional). Gib nun die vorbereitete Apfelfüllung in die Tarte. Die Füllung musst Du jetzt so gut es geht glatt streichen.

Heize den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vor.

Knete den restlichen Mürbeteig rasch zu einem Teig zusammen und rolle ihn erneut auf 3 mm Dicke aus. Streue grosszügig Mehl über ein Linzergitter, lege den ausgerollten Teig darauf und rolle mehrmals über die Oberfläche, damit der Teig gestanzt wird.

Lege nun das Gitter über den Apfelkuchen, entferne den überstehenden Teig von der Form und pinsel abschliessend überschüssiges Mehl mit einem Pinsel vom Teig. Jetzt kommt der Kuchen für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen und wird goldbraun gebacken.

**4.** Während der Kuchen backt, kannst Du nun die Aprikotur und Glasur vorbereiten.

Erwärme einfach 40 g Aprikosenkonfitüre mit ca. 10 g Wasser. Für die Puderzuckerglasur musst Du 150 g Puderzucker mit 30 g Wasser verrühren.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter platzieren. Bestreiche das Gitter mit der Aprikosenkonfitüre. Abschliessend noch grosszügig mit der Puderzuckerglasur glasieren. Dafür nimmst Du am besten einen Silikonpinsel.

Es ist wirklich wichtig, dass Du diese beiden Schritte machst, während der Kuchen noch schön warm ist, denn nur so ziehen die Glasuren an und glänzen.

## **Zubereitung:**

Am besten ist der Kuchen natürlich, wenn er noch lauwarm ist. Am besten mit einem Vanilleeis und einer Prise Zimt ofenwarm servieren – besser gehts nicht!

Die Tarte ist ca. 5 Tage haltbar. Am besten lagerst Du sie in einer Tortenschachtel bei Raumtemperatur.