

# Obst-Tarte mit Mandel-Creme

**Für ca. 6 Stücke:**

**Für den Teig:**

100 g Butter, kalt	210 g Mehl	1/2 TL Salz
1 EL Zucker	60 g Pflanzenfett, kalt	75 ml Wasser, eiskalt
Mehl		

**Für die Füllung:**

65 g weiche Butter	65 g Zucker	1 Ei
100 g gemahlene Mandeln	Schale von 1 Zitrone	3 EL Milch
2 TL Mehl	1 Apfel	2-3 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Teig:

100 g Butter in kleine Stücke schneiden und ins Gefrierfachlegen, während die anderen Zutaten abgewogen werden. Mehl, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Butterstücke aus dem Gefrierfach nehmen und mit dem Pflanzenfett zur Mehlmischung geben. Mit den Fingerspitzen die beiden Fette einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist. Das kalte Wasser bis auf 1 EL dazugeben und das Ganze kurz mit einer Gabel vermengen, bis gerade so ein Teig zusammenkommt. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Damit die Butter nicht zu weich wird, den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rasch zu einer 2 cm dicken Scheibe formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden in den Kühlschrank legen (der Teig hält sich dort maximal 2 Tage). Der Teig muss durchgekühlt sein, damit er sich gut ausrollen lässt.

Für die Füllung:

Weiche Butter und Zucker cremig mit dem Handrührgerät aufschlagen. Das Ei zugeben und gut unterrühren. Mandeln, Zitronenschale, Milch oder Sahne untermischen. Vorsichtig das Mehl untermischen. Apfel oder Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. (Andere Früchte wie Aprikosen oder Zwetschgen waschen, halbieren und die Kerne entfernen, Kirschen ebenfalls waschen und entkernen. Beeren können im Ganzen verwendet werden.) Den Teig auf 195 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den vorbereiteten Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen. Den Teig in die Tarte-Form (ca. 24 cm Durchmesser) geben und leicht an den Seiten andrücken oder einzelne Kreise für 6 kleine Tarte-Formen (ca. 6 cm Durchmesser) ausschneiden. Dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Überhang bleibt. Mit den Fingerspitzen einen gewellten Rand formen. Die vorbereitete Mandelfüllung auf den Boden geben. Darauf die Obstscheiben oder Früchte in einem Muster darauf anordnen. Nach Belieben mit Zucker bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen. Nach 20 Minuten nachsehen, wenn die Kruste oder die Füllung zu dunkel werden, die Tarte für die restliche Backzeit mit Küchenpapier bedecken. (Die kleinen Tartes schon nach 15 Minuten begutachten.) Die Tarte ist fertig, wenn sie goldbraun ist. Sobald die Tarte leicht abgekühlt ist, die Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen. Mit einem Pinsel die Aprikosenkonfitüre auf die Tarteoberfläche streichen, das gibt dem Obst einen schönen Glanz.

Cynthia Barcomi am 24. Mai 2013