

Apfel-Marzipan-Tarte

Für 2 Portionen

1 Rolle frischer Blätterteig	200 g Marzipanrohmasse	4 säuerliche, mürbe Äpfel
50 g Crème-fraîche	50 g Apfelgelee	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 Zitrone	2 EL Mandelblättchen	2 EL brauner Zucker

Eine Tarteform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig in der Größe der Form ausschneiden und hineinlegen. Marzipan mit der groben Seite der Reibe auf den Blätterteig raspeln. Äpfel waschen, schälen und mit einem Apfelausstecher entkernen. In drei Zentimeter dicke Ringe schneiden und gleichmäßig auf den Boden legen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Crème-fraîche, Apfelgelee, Zimt und Zitronensaft verrühren und in die ausgestochenen Apfelscheiben füllen. Mandelblättchen und braunen Zucker darüber streuen. Die Tarte im Backofen auf der untersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft 20 Minuten backen.

Steffen Henssler am 22. Oktober 2012