



MANDELTARTE

.....
MIT PFLAUMENMUS-FÜLLUNG

Freude für den Gaumen

MANDELTARTE

MIT PFLAUMENMUS-FÜLLUNG

Schwierigkeitsgrad: mittel | Arbeitszeit: 45 bis 60 Min. | Gesamtzeit: 180 bis 210 Min.

ZUTATEN:

(für 1 Tarteform / 12 Stücke)

MÜRBETEIG:

- 30 g Reformhaus® Rohrohrzucker
- 150 g Dinkel- oder Weizenmehl Type 1050
- 80 g kalte Butter (oder Margarine)
- 1 Prise Meersalz
- 1/2 gestr. TL gem. Bourbon-Vanille
- 1 Ei
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL (7,5 g) Ei-Ersatz (*alternativ: 1 Ei)
- 1 bis 2 Prisen Salz

BELAG:

- 160 g Reformhaus® braune Mandelkerne
- 75 g weiche Butter
- 50 g Reformhaus® Rohrohrzucker
- 1 Ei
- 1/2 TL gem. Ceylon-Zimt
- 50 g Dinkel- oder Weizenmehl Type 1050
- 1 TL Bittermandelaroma
- 150 g Lihn Frisch-Pflaumenmus
- 50 g Lihn Neue Ernte Aprikose

Zubereitung:

Tarteform einfetten. Gesamten Rohrohrzucker z.B. im Universalzerkleinerer mahlen. Mehl, Butter, Rohrzucker, Salz, Vanille und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben. Ei trennen, Eiweiß für den Belag zurückstellen. Eigelb zugeben und zu einem Teig verkneten.

Teig mit etwas Streumehl ausrollen. Tarteform inklusive Rand damit auskleiden, dann für 30 Min. kühl stellen.

Inzwischen für den Belag 100 g Mandeln grob in Stifte schneiden und zurückstellen, den Rest fein mahlen. Backofen auf 190 °C (Umluft 170 °C) vorheizen. Butter und Rohrzucker mit einem Handrührgerät cremig weiß rühren. Ei und zurückgestelltes Eiweiß zugeben, 1 Min. weiterrühren. Gemahlene Mandeln, Zimt, Mehl und Bittermandelaroma zugeben und nochmals kurz verrühren.

Erst Pflaumenmus auf den Mürbeteigboden streichen, dann die Mandelmasse esslöffelweise darauf verteilen und glatt streichen. Mandelstifte darauf verteilen und leicht andrücken. Tarte im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 30 Min. goldgelb backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Aprikosen-Aufstrich erwärmen, auf die Tarte streichen und diese vor dem Anschneiden mindestens 2 Std. ruhen lassen.



1 Stück enthält (bei 12 Tartestücken) durchschnittlich:

Energie 1280 kJ/306 kcal; 6,6g EW; 27,3g KH;

19,1g Fett; 2,7g Ballaststoffe; 68,1mg Cholesterin; 2,3BE

Vegan Milchfrei Eifrei Glutenfrei

Guten Appetit!