



## Apfeltarte mit Marzipangitter 2.0

*Zutaten für eine Springform mit 24 cm Ø*

### Apfel-Cranberry Kompott

- ca. 1 kg. säuerliche Äpfel  $\approx$  750 g geschälte Apfelstückchen (z. B. Boskoop)
- 50 g frische Cranberries (insbesondere für die Farbe)
- Saft einer  $\frac{1}{2}$  Zitrone
- ca. 50 Zucker bzw. nach Geschmack
- $\frac{1}{4}$  Teel. Zimt

Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit den Cranberries, dem Saft der Zitrone, dem Zucker und dem Zimt in einem Topf bei mittlerer Hitze zu stückigem Kompott verkochen. Tipp: Da das Marzipan später sehr süß ist, sollte das Kompott eher säuerlich abgeschmeckt werden, um ein schönes Gegengewicht zu geben. Das Apfelmus in ein großes Sieb geben, welches über einer Schale steht. Überschüssiger Saft, der die Tarte durchweichen würde, kann so abtropfen, bevor die Tarte damit gefüllt wird.

### Teig:

- 120 g weiche Butter
- 80 g feiner Zucker
- 240 g Mehl
- 20 g gemahlene Mandeln
- 1 Ei
- Vanille (frisch o. gemahlen)

- 1 Prise Salz

Eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten. Den Backofen auf 200 Grad aufheizen. - Alle Zutaten schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einem flachen runden Ziegel formen und in Frischhaltefolie verpackt eine Stunde in den Kühlschrank legen. - Danach den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Etwa zwei Drittel des Teiges abteilen, ausrollen und den Boden der Springform damit auslegen. Aus dem verbliebenen Teig einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Tipp: Mit einem Rollschneider lässt sich dieser Rand sehr schön begradigen. Den Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. (Teigreste können einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden und/oder z. B. zu Keksen verarbeitet werden).

Zum Blindbacken (Vorbacken) der Tarte ein Stück Backpapier in Formgröße ausschneiden, an den Rändern mehrfach einschneiden und flach auf den Teigboden legen. Darauf getrocknete Erbsen oder Backperlen verteilen, die dafür sorgen, dass der Teig beim Backen keine Blasen wirft und der Rand nicht in sich zusammen fällt. Im Backofen 15 min. vorbacken. Danach die Erbsen und das Backpapier entfernen und den Boden im Ofen goldbraun backen. Den Backofen anschließend auf 180 Grad herunterregeln. Die Tarte etwas abkühlen lassen.

#### **Marzipanmasse:**

- 280 g Marzipanrohmasse
- 60 g Puderzucker
- 1 Ei Gr. M

Die Marzipanrohmasse würfeln oder grob raffeln, damit sie sich besser verarbeiten lässt. Ggf. in der Microwelle leicht erwärmen. Dann alle Zutaten mit den Knethaken des Mixers zu einer homogenen, schön cremigen Masse verarbeiten.

Die vorgebackene Tarte mit 1-2 Esslöffeln Semmelbrösel/ Paniermehl ausstreuen und anschließend das Apfel-Cranberry Kompott einfüllen und glattstreichen. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit (nicht zu kleiner) Sterntülle füllen und damit ein Gitter auf die Tarte spritzen. Mit der restlichen Creme auf dem Rand entlang Tupfen setzen. Im 180 Grad heißen Backofen noch einmal ca. 15-20 Minuten backen, bzw. bis die Marzipanmasse gut gebräunt ist.

Gut abkühlen lassen, bevor die Tarte auf einen Teller gesetzt wird. Sie schmeckt, wie fast alle Tartes, frisch und am selben Tag am allerbesten :-).

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten 2016*