



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

12 mittelgroße Stücke

### **Apfel-Marzipan-Tarte**

150 g Mehl  
35 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
1 Eigelb  
100 g kalte Butter  
200 g Marzipanrohmasse  
3-4 leicht säuerliche Äpfel (ca. 650 g, beispielsweise Boskop)  
3 El Zironensaft  
100 g Aprikosenkonfitüre

Mehl und Puderzucker auf Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und dahinein Salz, ausgekratztes Vanillemark sowie das Eigelb geben. Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles von der Mitte aus zu einem Mürbteig verkneten, diesen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Marzipanrohmasse zwischen 2 Blättern Backpapier auf 28 cm Durchmesser ausrollen. Äpfel schälen, vierteln, von Kerngehäuse befreien und in dünne, gleichmäßig dicke Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Mürbteig kurz durchkneten, auf 28 cm Durchmesser ausrollen und in die Tarteform stürzen, gegebenenfalls aus überschüssigem Teig Rand formen. Ein Backpapier von Marzipanrohmasse ablösen und auf Mürbteig stürzen, dann zweites Backpapier abziehen. Den Teig gleichmäßig mit Apfelschnitten belegen und bei 200° C auf der 2. Einschubleiste von unten für 20 Minuten (Umluft 15 Minuten bei 175° C) backen.

Während der Backzeit Konfitüre bei schwacher Hitze auflösen und durch ein Sieb streichen. Die Konfitüre noch warm auf den fertig gebackenen Kuchen pinseln.

### **Weinempfehlung**

Jurançon