Marzipan-Kirsch-Tarte

Zeit gesamt
1h 40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 16 Portionen

Eier	3 St.
Mandeln, gemahlen	30 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Salz	
Butter	60 g
Puderzucker	2 EL
Kirschen, frisch	500 g
Marzipanrohmasse	50 g
Zucker	30 g
Schmand	125 g
Speisestärke	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Tarteform, Backpapier

1. 1 Ei trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit Mandeln, Mehl und Salz mischen. Butter würfeln und mit Puderzucker und Eigelb zugeben, alles rasch glatt verkneten. Teig ca. 1 Std. kühl stellen.

2. Kirschen waschen, halbieren und entsteinen. Marzipan fein zerbröseln und in einer Schüssel mit Zucker, Schmand, restlichen Eiern und Stärke glatt rühren.

3. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Eine gefettete rechteckige Tarteform (35 x 10 cm) damit auslegen, dabei einen ca. 2 cm hohen Rand formen. Mit Backpapier belegen, Hülsenfrüchte zum Beschweren einfüllen und Boden im Backofen ca. 10 Min. blind vorbacken.

4. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Boden weitere 3 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen.

5. Marzipanmasse auf den Tarteboden gießen und mit Kirschen belegen. Marzipan-Kirsch-Tarte im heißen Ofen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20–25 Min. backen. Auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	134 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	8 g