

Obst-Mandelcreme-Tarte

Mürbeteig-Küchlein mit fruchtigem Belag und feiner Creme

etwa 6 Stück



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Für 6 Tartelette Formen (Ø 10 cm):

Fett

Mürbeteig:

210 g Weizenmehl

160 g weiche Butter oder
Margarine

1 EL Zucker

½ TL Salz

etwa 75 ml Wasser

Mandelcreme:

65 g weiche Butter

65 g Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

3 EL Milch oder Schlagsahne

2 TL Weizenmehl

Belag:

1 Apfel, Birne oder Obst der
Saison

Fett

Zum Aprikotieren:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Mürbeteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und mind. 1 Std. in den Kühlschrank legen.

2 Apfel oder Birne schälen und in dünne Spalten schneiden. 6 Tortlettförmchen fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen, 6 Taler (Ø etwa 12 cm) ausstechen und in die Förmchen legen.



4 Mandelcreme:

Butter und Zucker mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Erst das Ei gut untermischen, dann die Mandeln, Milch oder Sahne und zum Schluss das Mehl untermischen. Die Creme gleichmäßig in den Förmchen verteilen und mit den Obstspalten belegen. Förmchen auf dem Rost in den Backofen schieben. **Nach etwa 25 Min. Backzeit** die Gebäckfarbe prüfen, evtl. mit etwas Backpapier abdecken.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Törtchen 10 Min. erkalten lassen, dann aus den Förmchen auf einen Kuchenrost setzen.

5 Aprikotieren:

Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen lassen. Die Tartes damit bestreichen und erkalten lassen.

