



APRIKOSEN MARZIPAN TARTE

ZUTATEN : für 12 Stücke

Für den Teig:

50 g Niederegger Marzipan Weißbrot
180 g Mehl
60 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
120 g weiche Butter
1 EL Mehl zum Bestreuen

Für den Belag

1 Dose Aprikosen, 480g Abtropfgewicht
150 g Niederegger Marzipan Weißbrot
2 Eier
250 ml Sahne
80 g Zucker
20 g ganze, geschälte Mandeln
2 EL Aprikosenmarmelade

ANLEITUNG:

1. Eine Tarte- oder Springform (28 cm ø) bereitstellen. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Marzipan, Mehl, Zucker, Salz, Eigelb und Butter mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Mit Mehl bestreut zu einer Kugel formen. Etwas größer als die Form ausrollen. Teig in die Form legen, überliegende Seiten einschlagen und zu einem Rand hochdrücken. Teig kühl stellen.
3. Aprikosen abtropfen lassen. Marzipan, Eier, Sahne und Zucker in eine Rührschüssel geben, gut durchmischen. Masse auf den Teig gießen. Mit Aprikosen belegen, jeweils eine Mandel darauf legen. Im Ofen für ca. 40 Minuten backen.
4. Aprikosenmarmelade in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze aufkochen lassen. Warmen Kuchen mit der Marmelade bestreichen.

