



APFELTARTE MIT MARZIPANTUPFEN

ZUTATEN: für 4 Tartelettes

Für den Teig:

150 g Mehl
90 g Butter
30 g Zucker
1 Prise Salz
2 Eigelb (Größe M)
500 g saure Äpfel (Boskop)
1 EL Zucker
1 TL Zimtpulver
1 TL Muskat
2 EL Mehl zum Ausrollen

Für die Mascarponecreme

125 g Mascarpone
30 g Zucker
1 Eigelb (Größe M)
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Marzipantupfen

300 g Niederegger Marzipan Weißbrot
2 Eiweiß (Größe M)
1 Ei (Größe M)

Für die Aprikosenglasur

3 EL Aprikosenmarmelade
2 EL Zucker

ANLEITUNG:

1. Eine Tarteform mit 24 cm Durchmesser fetten. Kurz kühl stellen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, Zucker, Butter und Salz in eine Rührschüssel füllen und mit den Knethaken des Handmixers glatt verkneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf geben und mit Mehl bestreut auf ca. 28 cm Durchmesser ausrollen. Den Teig vorsichtig auf das Rollholz wickeln und über der Tortenform abrollen. Den Teig an den Rand drücken und glatt schneiden. Übrigen Teig in die Mitte der Form auf den Teig drücken und kühl stellen.
3. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel in Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen. Mit Zucker, Zimt und Muskat vermischen.
4. Mascarpone, Zucker und Vanillezucker mit einer Gabel in die Mascarpone rühren. Eigelb zugeben und glatt rühren. Die Mascarponecreme auf den Teig verstreichen. Die vorbereiteten Äpfel dachziegelartig darauflegen. Die Tarte in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben. Für ca. 40 Minuten backen. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 160 Grad Umluft herunterschalten.
5. Marzipan in grobe Würfel schneiden und in einen hohen Rührbecher füllen. Eiweiß und Ei nacheinander zugeben und mit einem Pürierstab zu einer spritzfähigen Masse pürieren. Sollten Stückchen sichtbar sein, die Marzipanmasse durch ein Sieb streichen. In einen Spritzbeutel mit 0,5 cm Durchmesser Lochtülle füllen. Tupfen mit unterschiedlicher Größe sternförmig auf die Äpfel spritzen. Die Tarte nochmals bei 180 Grad Ober-/Unterhitze oder bei 160 Grad Umluft auf mittlerer Einschubleiste für ca. 15 Minuten backen.
6. Aprikosenmarmelade mit Zucker und 3 EL Wasser in einen kleinen Topf geben. 2 Minuten aufkochen lassen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosenglasur auf die Tarte streichen.

