



KIRSCH-TARTE MIT MARZIPANCRUNCH

ZUTATEN: für 10 Stücke

Für den Teig:

120 g Butter
160 g Mehl+ 20 g zum Bestreuen
70 g Zucker
1 Eigelb
1 Prise Salz
2 Tl Kakaopulver

Für den Marzipan- Crunch:

40 g Niederegger Marzipan Weißbrot
10 g gehackte Mandeln,
10 g Sonnenblumenkerne
10 g Pinienkerne
1/2 Tl Zimt

35 g Weizenmehl
1/2 Tl Kakao
15 g Zucker
1 Prise Salz
30 g zimmerwarme Butter

Für die Creme:

150 g Niederegger Nuss-Nougat
250 g Mascarpone
100 g Vollmilch Joghurt
2 Eier (Gr. M)
110 g Zucker

1 Glas Sauerkirschen, 340 g Abtropfgewicht

ANLEITUNG:

1. Tarteform mit herausnehmbaren Boden (26 cm Durchmesser) und 4 cm hohem Rand mit 20 g Butter austreichen. Den Backofen auf 180 Grad, Ober-/Unterhitze 160 Grad Umluft, vorheizen.
2. Übrige Butter, Mehl, Zucker, Eigelb, Salz und Kakaopulver in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den Boden heraus nehmen und die Hälfte des Teiges mit Mehl bestreut, darauf ausrollen. In die Form zurück legen und in den mittleren Einschub des Backofens schieben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze,(160 Grad Heißluft) ca. 12 Minuten backen. Heraus nehmen und abkühlen lassen.
3. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, an den Rand legen und gut andrücken.
4. Für den Crunch das Niederegger Marzipan Weißbrot in feine Stücke zupfen und in eine Rührschüssel geben. Mandeln, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Zimt, Mehl, Kakao, Zucker, Salz und Butter zugeben. Zu einem krümeligen Teig verkneten.
5. Niederegger Nuß-Nougat im Wasserbad schmelzen. Mascarpone, Joghurt, Eier und Zucker verquirlen. Auf den Teig gießen. Niederegger Nuß-Nougat spiralförmig darauf gießen und mit einer Gabel verrühren.
6. Sauerkirschen abtropfen lassen und auf die Creme verteilen. Den Marzipan crunch darauf streuen.
7. In den mittleren Einschub des Ofens schieben und bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (160 Grad Heißluft) ca. 55 Minuten backen. Heraus nehmen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

