

Advents-Apfeltarte mit Marzipancreme gefüllt



Das Youtube Video **Advents-Apfeltarte mit Marzipancreme gefüllt** gibt es unter <https://youtu.be/b5VLdC7wt-U>

Zutaten für den Boden:

- 2 Eigelb
- 110 g kalte Butter in kleinen Stücken
- 200 g Mehl
- 60 g Puderzucker
- 1/2 P. abgeriebene Zitronenschale
- 1 gefüllter Teelöffel Honig

Außerdem:

- 1 Obstkuchenform oder Tarteform
- Butter für die Form zum einfetten
- Mehl zum ausrollen

Zutaten für die Füllung:

- 4 - 5 g Äpfel
- 200 g. Schmand oder Creme fraiche
- 2 ganze Eier Größe M
- 50 g Puderzucker
- 100 g Marzipan
- 1/2 P. abgeriebene Zitronenschale
- 1 Tl. Zimt
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung des Bodens:

1. Zunächst sieben wir das Mehl in eine Rührschüssel oder auf eine Arbeitsfläche
2. In der Mitte drücken wir eine Mulde in das Mehl. In diese Mulde geben wir jetzt die abgeriebene Zitronenschale, den Puderzucker und die Eigelbe.
3. Oben drüber dann die kalten Butterstücke.
4. Dies alles bedecken wird jetzt von Außen nach innen mit Mehl
5. Und jetzt wird daraus rasch ein Teig geknetet.
6. Jetzt fetten wir eine Tarteform oder Obstkuchenform kräftig mit Butter aus.
7. Dann rollen wir den Teig soweit aus, dass er jeweils 2-3 cm über die Tarteform hinausreicht. Ich benutze dafür ein 30cm Kuchenblech als Maß.
8. Während des ausrollens die Arbeitsfläche ständig mit Mehl bestäuben und auch den Teig beim ausrollen auf beiden Seiten immer mal wieder mit Mehl bestäuben.
9. Diesen ausgerollten Teig stülpen wir jetzt über die Tarteform, so dass noch ein Rand von 2-3 cm entsteht.
10. Wenn der Teig reißt ist es nicht so schlimm, den Teig kann man wieder zusammenkleben..insbesondere den Rand kann man so nachbearbeiten.
11. Alles was jetzt drüber steht über die Tarteform wird mit einem Messer weggeschnitten und damit eventuelle Lücken am Tarterand ausgebessert.
12. Jetzt kommt die Tarteform mit dem Teig für 60 Minuten in den Kühlschrank.

Zubereitung der Füllung:

1. Während die Tarte im Kühlschrank etwas abkühlt legen wir uns alle Zutaten für die Füllung bereit
2. Nachdem die Tarte 30 Minuten im Kühlschrank ist, beginne wir die Äpfel vom Kerngehäuse zu befreien und zu schälen. Dann schneiden wir Apfelviertel daraus.
3. Dann geb ich das Marzipan in kleinen Stücken in einen Rührbecher über ein Wasserbad und geben 40 ml Mandellikör dazu.
4. Darin lasse ich es für 10 Minuten erwärmen. Dann schlage ich es mit einem Handmixer zu einem Brei und gebe die Eigelbe dazu.
5. Dann den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
6. Jetzt geben wir den Puderzucker und die geriebene Zitronenschale in eine Rührschüssel und den Marzipanbrei jetzt auch dazu.
7. Zum Schluß geben wir den Schmand dazu und rühren ihn langsam unter.
8. Jetzt holen wir die Apfeltarte aus dem Kühlschrank und belegen sie ringförmig mit den Apfelvierteln.
9. Und darüber geben wir jetzt die Füllung.
10. bei 200 Grad backen wir die Tarte für ca 15 Minuten
11. Während die Tarte am backen ist verühren wir die Aprikosenmarmelade mit 2 Löffeln Wasser
12. Damit bestreichen wir nach 15 Minuten Backzeit vorsichtig die Apfeltarte (vorsichtig betupfen) und backen Sie dann für weitere 20 bis 25 Minuten fertig.
13. Dann stürzen wir die Apfeltarte auf ein Kuchengitter und lassen die tarte vollständig abkühlen.
14. Frühestens nach 3 bis 4 Stunden kann man die Tarte anschneiden.

<http://www.dirschl-josef.de/backen-und-kochen/backen/kuchen/adventsapfeltarte-mit-marzipancreme/adventsapfeltarte-mit-marzipancreme/index.html>

