



KOCHEN AUS LEIDENSAFT SEIT 1877

## MARILLEN-MANDEL-TARTE MIT ZITRONEN-VERBENE-ZUCKER



Für eine Tarteform mit 28–30 cm Durchmesser

### ZUTATEN

#### für den Teig:

240 g Mehl  
1 gestrichener TL Weinsteinbackpulver  
65 g natives Mandelöl (z.B. vom Fass)  
3 Tropfen Bittermandelöl  
85 ml heißes Wasser

#### für den Belag:

1 kg reife, aromatische Marillen  
50 g Mandelblättchen  
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
50 g Butter

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Alle Zutaten für den Teig in eine Plastikschüssel geben. Schüssel mit einem Deckel schließen und kräftig schütteln. Masse mit den Fingern kurz vermengen. Boden der Tarteform mit Backpapier auslegen und den Teig mit den Fingern hineindrücken, dabei 1 cm hohen Rand formen. Teig auf Einschubhöhe 2 ca. 5 Minuten vorbacken.

Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne leicht goldgelb rösten. Vanillezucker darüberstreuen und mit einem Holzlöffel unterheben. Leicht karamellisieren lassen, Butter unterrühren. Marillenhälften auf den vorgebackenen Teig legen. Marillen nebeneinander in die Form legen. Mit der Mandelmischung bestreuen und ca. 30–35 Minuten backen. Tarte 5 Minuten abkühlen lassen bevor man sie vorsichtig aus der Form löst.



## MARILLEN-MANDEL-TARTE MIT ZITRONENVERBENE-ZUCKER

### ZUTATEN

#### für die Garnitur:

2 EL Zucker  
ca. 20 Blättchen Zitronenverbene  
200 g kalter (Schlag-) Obers  
etwas Tonkabohnen-Abrieb nach Belieben

### ZUBEREITUNG

Zucker mit Zitronenverbene in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen. Alternativ Verbene mit dem Zucker sehr fein schneiden. Kräuterzucker über die Tarte streuen. Eiskalten (Schlag-) Obers steif schlagen, mit etwas Tonkabohnen-Abrieb würzen und zur Tarte servieren.

#### Tipp:

Für mehr Vanillearoma 1 halbe Vanilleschote klein schneiden und mit 2 EL Zucker in der Kaffeemühle fein mahlen. Diese Mischung ersetzt die 2 Päckchen Vanillezucker.