



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 Plastikschiessel 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 drüberstreuen 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.