

Apfel-Mazarin-Kuchen



Einkaufsliste:

Für den Tarte-Boden:

90g Mehl, 70g gemahlene Mandeln, 80g Butter, 1-2EL Creme Fraiche, 50g Puderzucker, 50g Mandelblättchen

Für die Füllung:

125g weiche Butter
250g Marzipanrohmasse
3 kleine Eier
30g +1 EL Mehl
4 EL Rohrohrzucker
1TL Zimt
3-4 Äpfel (in dünne Scheiben)
ca. 25g Mandelblättchen
1EL Rohrohrzucker, 1TL Zimt

So wird's gemacht:

Für den Tarteboden wird das Mehl gesiebt, mit den Mandeln vermengt und die Butter in kleinen Stücken sowie der Puderzucker hinzugegeben. Nun alles gut vermengen (mit Hilfe eines Rührgerätes). Zum Schluss wird nach und nach das Creme Fraiche hinzugegeben. Der Teig sollte nicht zu weich sein, lieber etwas weniger Creme Fraiche. Nun den Teig in Frischhaltefolie etwas platt gedrückt verpacken und im Kühlschrank etwa 1h kühl stellen. Wenn es schnell gehen muss, reichen 15 Minuten im Tiefkühlschrank. Teig zwischen zwei Frischhaltefolien ausrollen und in der Form auslegen. Mandelblättchen auf dem Boden sowie am Rand leicht andrücken. Boden mit Backpapier bedecken, mit Backlinsen o.ä. befüllen und bei 180°C ca. 10 Minuten blind backen. Nach dem Backen leicht abkühlen lassen, Linsen und Backpapier entfernen.

Derweil die Füllung vorbereiten. Hierfür Marzipanrohmasse und Butter cremig schlagen, Zucker hinzufügen und nach und nach die Eier unter ständigem Rühren hinzugeben. Das Mehl mit dem Zimt vermengen und in die Masse geben und weiter rühren. 3/4 der Apfelscheiben mit Mehl bestäuben und abwechselnd mit der Mazarinmasse in den Tarteboden geben. Restliche Apfelscheiben auf der Creme verteilen. 1EL Zucker mit Zimt vermischen und gemeinsam mit den Mandelblättchen über die Apfelscheiben streuen. Bei 170°C ca. 45-50 Minuten backen. Vorsichtig aus der Form lösen und abkühlen lassen.