

Eine Nuss Marzipan Tarte der besonderen Art



Die Kombination aus Marzipan, geriebenen Nüssen und Amaretto macht diese Nuss Marzipan Tarte zu einem traumhaften Geschmackserlebnis. Dieses Rezept aus Italien ist fast ein Original, der einzige Unterschied hier ist die Menge des Zuckers. Wenn du deine Nuss Marzipan Tarte süßer möchtest, dann nimm einfach mehr Zucker. So sehr ich Italien und die italienische Küche liebe - die Mehlspeisen und Desserts sind mir meist viel zu süß, daher mache ich sie gerne mit reduzierter Zuckermenge selber und ich kann euch sagen: meinem Lieblingsvorarlberger und meiner Familie fiel das gar nicht auf ;-)

Du brauchst dafür:

- 200 g Mehl
- 220 g weiche Butter (100 g für den Boden, 120 g für die Fülle)
- 90 g Zucker
- 5 Eier
- 200 g Marzipan
- 120 g weiche Butter
- 6 EL Amaretto
- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Mandelblättchen

Und so geht's:

- Mehl, die Hälfte des Zuckers, 1 Ei und die Butter in einer Rührschüssel miteinander vermischen und zu einem Teig kneten
- Den Teig abschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolien einwickeln und für ca. 1/2 Stunde im Kühlschrank rasten lassen
- Die Tarte-Form mit etwas Butter einfetten
- Anschließend den Teig ausrollen, in der Tarte-Form auslegen und mit einer Gabel einige Male einstechen.
- Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
- die restlichen 4 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen
- Marzipan, 120 g der weichen Butter, den restlichen Zucker, Amaretto und Eigelb mit dem Mixer verrühren
- die gemahlenen Mandeln unterheben, anschließend das Eiweiß behutsam unterheben

- Nun die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen, glatt streichen und die Mandelblättchen darauf verteilen
- Jetzt noch 30-40 Minuten im Backrohr backen, auskühlen lassen und genießen :-)