

Cynthia Barcomi Apfel-Mandelcreme-Tartes

Rezept für 6 Stück

Freitag, 10. November 2023

Zutaten:

Für den Teig:

210 g	Weizenmehl, Type 405
1 EL	Zucker
1/2 TL	Salz
100 g	kalte Butter
60 g	Schmalz oder Pflanzenfett, kalt
75 ml	Wasser, sehr kalt

Für die Füllung:

65 g	weiche Butter
65 g	Zucker
1	Ei
100 g	Mandeln, gemahlen
3 EL	Sahne (oder Milch)
1 TL	Weizenmehl, Type 405
1	Apfel oder Birne
3 EL	Aprikosenkonfitüre

Zusätzlich:

etwas	Mehl zum Ausrollen des Teigs
6	Tarte-Förmchen (ca. 9-12 cm Durchmesser) oder 1 Tarte-Form mit 24 cm Durchmesser

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker und Salz in eine große Rührschüssel geben.
2. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Schmalz zum Mehlgemisch geben und mit den Fingerspitzen einarbeiten, bis die Mischung grob krümelig ist.
3. Das kalte Wasser - bis auf 1 EL- dazugeben und mit einer Gabel in den Teig mischen, bis alles gerade so vermengt ist. Falls nötig, den Rest des Wassers dazugeben. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und schnell – damit die Butter nicht weich wird – zu einer 2 cm dicken Scheibe formen.
4. Die Teigscheibe in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen. Der Teig muss gut durchgekühlt sein, damit er sich später gut ausrollen lässt.
5. Für die Füllung Butter und Zucker mit dem Handrührgerät aufschlagen, das Ei zugeben und gut unterrühren. Dann die Mandeln und anschließend die Sahne hinzufügen. Wenn alles gut vermengt ist, vorsichtig das Mehl unterrühren.
6. Den gut gekühlten Teig auf der leicht bemehnten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen. Tipp: Auch das Nudelholz leicht bemehlen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.
7. Sechs einzelne Kreise mit einem Durchmesser von 10-13 cm für die Tarte-Förmchen ausschneiden, dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Rand eingerechnet wird. Die Förmchen mit den Teigkreisen auslegen.



8. Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze (oder Umluft) vorheizen.
9. Apfel oder Birne abwaschen, abtrocknen, der Länge nach vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Obst in dünne Scheiben schneiden.
10. Die Mandelcreme auf die vorbereiteten Teigböden geben und mit Apfel- oder Birnenspalten belegen.
11. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Die Küchlein sind fertig, wenn sie goldbraun gebacken sind.
12. Die gebackenen Küchlein etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form nehmen.
13. Aprikosenkonfitüre in einem Topf erhitzen. Mit einem Pinsel die Konfitüre auf die Tarteoberfläche streichen, das gibt einen schönen Glanz.