

Tarte mit Blätterteig, Schmand, Apfel und Marzipan



Zutaten

1 Blätterteig

Creme

60g Marzipan-Rohmasse

400g Schmand

70g Zucker

2 Eigelb

50g Mehl

2 säuerliche Äpfel

etwas Zimt

Zubereitung

1. Holt den Blätterteig aus dem Kühlschrank. Er muss Zimmertemperatur annehmen. Sonst reißt er beim Aufrollen ein.
2. Heizt den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vor.
3. Hobelt die Marzipan-Rohmasse klein. Mixt sie mit den übrigen Zutaten für die Creme zusammen. Die Creme muss gut verquirlt und schön cremig werden.
4. Schält die Äpfel, entkernt sie und schneidet sie in Spalten.
5. Breitet nun den Blätterteig in eurer Form aus. Bei meiner länglichen Tarteform habe ich ihn der Länge nach halbiert und in der Mitte überlappen lassen (er liegt quasi am Tarteboden doppelt).
6. Gebt die Creme und die Apfelspalten darauf. Bestreut alles mit Zimt.
7. Die Tarte kommt nun für etwa 30 Minuten in den Backofen (mittlere Schiene) bis der Blätterteig goldbraun wird.
8. Alles gut abkühlen lassen und genießen.