

Mandel Amaretto Tarte



Knuspriger Mürbeteig mit leckerer Füllung die an Marzipan erinnert.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Mürbeteig

- 175 g Mehl
- 100 g weiche Butter
- 30 g Zucker
- 1 Ei

Füllung

2 Eier
100 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker
100 g weiche Butter
2 P. Puddingpulver Vanille
2 EL Amaretto

Außerdem

4 EL gestiftelte Mandeln
2 TL Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Tarteform 20 x 25 cm (oder Springform mit 20 cm Durchmesser) mit Öl auspinseln.
3. Aus den Zutaten für den Teig Streusel herstellen, in die Form geben und am Boden und an den Rändern andrücken.
4. Für die Füllung die Eier trennen und Eiweiß steif schlagen.
5. Eidotter, Mandeln, Zucker, Butter, Puddingpulver und Amaretto cremig rühren.
6. Den Eischnee mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
7. Die Füllung auf den Teig geben und glattstreichen.
8. Mandelstifte mit Zucker mischen und gleichmäßig auf der Füllung verteilen.
9. Für ca. 35 Minuten in der Ofenmitte goldbraun backen.
10. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.