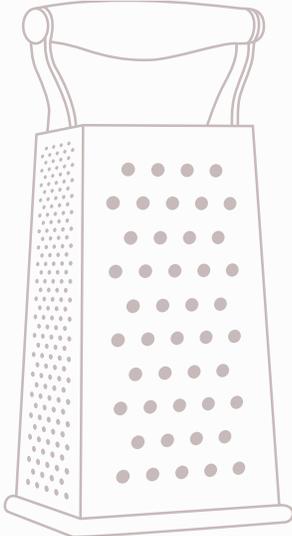
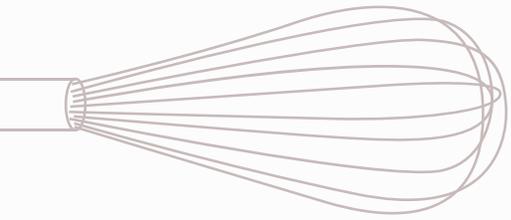


# Apfel-Marzipan-Tarte



## ZUTATEN:



**110g Butter**  
**40g Staubzucker**  
**600g Äpfel - geschält und in Spalten**  
**Prise Vanillezucker**  
**Prise Salz, Zitronenabrieb**  
**110g Dotter + 90 g Marzipan**  
**110 g Eiweiß**  
**150 g Kristallzucker**  
**180 g Mehl**

- 
1. Eiweiss und Kristall-Zucker zu cremigem Schnee schlagen
  2. Butter, Zucker schaumig rühren
  3. Dotter und Marzipan vermischen mit Stabmixer (ohne Klumpen)
  4. Dottermasse nach und nach zur Buttermasse rühren
  5. Butter-Dottermasse mit Mehl vermischen und den Schnee unterheben
  6. Masse in eine Tarteform oder in Tortenring streichen
  7. Mit Apfelspalten belegen und gezuckerten Mandelblättchen bestreuen 😊
  8. Backen bei 160 Grad Heissluft - ca. 35 Min. und dann mit Zimtzucker bestreuen!