

## APFEL-MANDEL-TARTE

Für 24 kleine Stücke

### ZUTATEN:

2	Eier
2 Prisen	Salz
75 g	Zucker
150 g	geschälte, gemahlene Mandeln
100 g	weiche Butter
6	kleine (rotschalige) Äpfel (ca. 750 g)
1	rechteckig ausgewallter Blätterteig (320 g)
1 EL	Mandelblättchen

### ZUBEREITUNG:

**Frangipane:** Eier und Salz in einer Schüssel mit dem Schwingbesen verrühren. Ca. 1 EL davon wegnehmen und beiseitestellen. Zucker begeben, rühren, bis die Masse leicht schaumig ist. Mandeln und Butter begeben, zu einer homogenen Masse verrühren.

**Äpfel:** Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in feine Scheiben schneiden.

**Tarte:** Den Blätterteig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Blech legen. Die Frangipane Masse auf dem Blätterteig verteilen, dabei rundum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Die Apfelscheibchen fächerartig darauf verteilen. Die Teigränder einklappen, mit dem beiseitegestellten Ei bestreichen und die Mandelblättchen darüberstreuen.



**Backen:** Ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 200 °C (Ober-/ Unterhitze) vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

**Exklusiver Sirocco Tipp:** Im Sommer kann die Tarte mit Nektarinen, Pfirsichen oder Aprikosen zubereitet werden.

Zubereitungszeit total: 50 Min. /  
Vorbereitung: 20 Min. / Backen: 30 Min.

Viel Spass beim Geniessen!