

REZEPT FÜR MANDEL-ZIMT-TARTE



MANDEL-ZIMT-TARTE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 12-16 Stücke | 65 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 125 g Butter
- 60 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Größe M)
- 200 g Mehl
- Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

- 50 g Orangeat
- 200 g Schlagsahne
- 140 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eiweiß (Größe M)
- 250 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 1 EL Mehl
- 2-3 TL gemahlener Zimt



6422

ZUBEREITUNG

320

Kcal

Pro Stück (bei
16) ca.

6

Gramm

Eiweiß

26

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten rasch glatt verkneten, bei Bedarf 1-2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig zugedeckt 2 Stunden kühl stellen.

2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Orangeat fein hacken. Sahne, 120 g Bio-Puderzucker, Eier und Eiweiß verrühren. Orangeat, Mandeln, Mehl und Zimt unterrühren.

3. Teig auf Mehl zu einem Kreis (ca. 30 cm Durchmesser) ausrollen. Eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (24 cm Durchmesser) damit auslegen und einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Mandelmasse darauf verteilen und im heißen Ofen ca. 40 Minuten backen, bis die Füllung goldbraun wird. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Kuchenoberfläche mit einer Schablone belegen und mit übrigem Bio-Puderzucker dekorativ bestäuben.