

BELLA POLETTO

DIE ECHTE ITALIENISCHE KÜCHE – IN UNSERER SERIE ZEIGT STERNEKÖCHIN CORNELIA POLETTO, WIE DIE LECKERSTEN REZEPTE AUS BELLA ITALIA GARANTIERT GELINGEN. ZUM SAMMELN UND GENIESSEN!



Einfach ausschneiden und sammeln



15.
FOLGE

APFELTARTE

MIT MARZIPAN



Cornelia Poletto entfernt das Kerngehäuse der Äpfel



Vor dem Backen bepinselt sie die Tarte mit Butter

APFELTARTE MIT MARZIPAN

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach
ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 45 Minuten

ZUTATEN (FÜR 8 STÜCKE):

- 3 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig (ca. 225 g)
- je 15 g Pinien- und Walnusskerne
- 50 g Marzipanrohmasse
- 1 EL Rum
- 2 TL Puderzucker
- 3 Äpfel (à ca. 150 g, z. B. Cox Orange)
- 2 EL flüssige Butter
- 3 EL Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG:

1. Blätterteigscheiben nach Packungsanweisung antauen lassen. Pinien- und Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten, herausnehmen und grob hacken. Marzipanrohmasse, Rum und 1 TL Puderzucker verkneten, Nüsse unterkneten.
2. Backofen auf 220 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Tarteform (26–28 cm Ø) mit kaltem Wasser ausspülen. Aus Backpapier einen Kreis in Größe des Formbodens ausschneiden, in die Form legen. Blätterteigscheiben aufeinanderlegen. Zu einer Teigplatte etwas größer als die Form ausrollen, Form damit auskleiden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
3. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Marzipan-Nussmasse in Flöckchen auf dem Teigboden verteilen. Boden von außen nach innen dicht an dicht kreisförmig mit den Apfelspalten belegen. Mit der flüssigen Butter bepinseln. Mit restlichem 1 TL Puderzucker besieben. Auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf ca. 2 Minuten einköcheln lassen. Apfeltarte damit bepinseln. Noch warm servieren.

PRO STÜCK:

ca. 240 kcal, 3 g Eiweiß, 14 g Fett, 23 g Kohlenhydrate

* **Haben Sie eine Folge verpasst? Wir schicken sie Ihnen gern zu. Schreiben Sie an: Redaktion FÜR SIE, Postfach 60 12 60, 22212 Hamburg. Oder per Mail an: kochen@fuer-sie.de.**

POLETTOS WEIN-TIPP

Zur knusprigen Tarte empfiehlt Sommelier Remigio Poletto einen lieblich-würzigen Dessertwein aus dem Piemont: „Der goldgelbe, leicht moussierende Moscato d’Asti Coppo 2006 hat feine Birnen- und Pflaumennoten und passt deshalb hervorragend zu diesem Gebäck.“ Man kann ihn für 13,50 Euro pro Flasche über wein@poletto.de bestellen.

